

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Солонешенский лицей профессионального образования»

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического

Совета 13.01.2022 г.

протокол № 9

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№7-Д от 14.01.2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**



Подписано
цифровой
подписью: Шмакова
Лариса Леонидовна
Дата: 2025.10.01
10:35:31 +07'00'

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

(в новой редакции)

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

на базе среднего (полного) образования

**Профиль получаемого профессионального образования есте-
ственнонаучный**

В соответствии с ФГОС СПО, утв. приказом Министерства обра-
зования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г.

N1569 "Об утверждении федерального государственного образова-
тельного стандарта среднего профессионального образования по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министер-
ством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, реги-
страционный № 44898 (далее – ФГОС СПО);

ФГОС СОО, утв. приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Солонешное 2022 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Солонешенский лицей профессионального образования»

Разработчики:

- Размыслова С.А - зам. директора по ООД КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Старкова С.В. - . зам. директора по УПР КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Шишова Л. Н. – зам. директора по УВР КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Озерова С.В. - преподаватель спецдисциплин; мастер п/о
- Власова С.Ю. – мастер п/о

Программа рассмотрена, одобрена и рекомендована к утверждению на заседании Педагогического совета КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» (протокол № 9 от 13 января 2022 г.)

Согласована с работодателями:

СПО «Хлебозавод» _____ Циглер О.П.
м.п.

РПС Солонешенского района _____ Костяева Л.И.
м.п.

	Содержание	стр.
I.	Общие положения	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки ППКРС	4
1.2	Нормативный срок освоения программы	5
1.3	Требования к абитуриенту	5
1.4	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	5
II.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы	6
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2	Результаты освоения, виды профессиональной деятельности и компетенции	6
III.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
3.1	Учебный план	10
3.2	Календарный учебный график	28
3.4	Рабочие программы общепрофессионального цикла.	58
3.5	Рабочие программы профессиональных модулей.	150
3.6	Программы практической подготовки	257
3.7	Программа государственной итоговой аттестации	365
IV.	Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	368
6.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	369
6.2	Организация государственной итоговой аттестации	372
VII.	Программа воспитания	374
VIII	Условия реализации ППКРС	408
8.1	Кадровое обеспечение	408
8.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	414
8.3	Материально-техническое обеспечение	423
8.4	Требования к организации практической подготовки	424
8.5	Требования к организации самостоятельной работы обучающихся	425

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569. Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898, при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Цель образовательной программы: создание условий для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих необходимыми компетенциями, востребованными на региональном рынке труда.

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир:

1. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898
3. Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся"
8. Нормативные локальные акты КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

1.2. Нормативные срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на общего среднего образования	Повар Кондитер	1 год 10 месяцев

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен представить следующие документы:

- Оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- Оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии;
- Медицинская справка (Пост. Правительства РФ от 14.08.2013 №697 (Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности).

Правила приема в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании».

Востребованность выпускников.

Подготовка по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяет выполнять работы по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС подготовлен:

1. К освоению основных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.
2. К освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования.

1.4 Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

Обучение инвалидов и обучающихся с ОВЗ в лицее определяется общей для всех обучающихся образовательной программой и организовано совместно с другими обучающимися.

По заявлению обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ может быть переведен на индивидуальный учебный план или адаптированную образовательную программу. Заявление должно быть подано до 01 февраля, к нему должны прилагаться результаты медико-социальной экспертизы, индивидуальная программа реабилитации, заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Срок получения среднего профессионального образования (СПО) при обучении по индивидуальному учебному плану для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ

может быть при необходимости увеличен, по профессиям СПО не более чем на 6 месяцев. Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется в лицее с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах. В отдельных случаях обучение осуществляется индивидуально, а также с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподаватели и мастера производственного обучения, учебные курсы которых требуют от обучающегося выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для обучающегося, испытывающих трудности с передвижением или речью, учитывают эти особенности и предлагают обучающимся-инвалидам и обучающимся с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Для преподавательского состава лицея организуются занятия в рамках повышения квалификации, в том числе по программам, направленным на получение знаний о психофизиологических особенностях обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, специфике приема-передачи учебной информации, применению специальных технических средств обучения с учетом различных нозологий. Для обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ в лицее при необходимости устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины Физическая культура. При наличии рекомендаций медико-социальной экспертизы по организации специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья преподавателями учебной дисциплины Физическая культура разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения отдельный комплекс по адаптивной физической культуре. Эти занятия могут проводиться как в лицее, так в организациях на основе договоров о сетевом взаимодействии

Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели,
- учебная часть;
- предметно-цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по профессии
- администрация и коллективные органы управления лицеем;
- абитуриенты и их родители,
- работодатели.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр).

Объекты профессиональной деятельности выпускников

процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.2. Результаты освоения, виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды 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 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

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник, освоивший ППКРС, 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.
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ного ассортимента	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подго-

	товку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

III. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется:

- календарным учебным графиком;
- учебным планом;
- программами учебных дисциплин (общеобразовательного и общепрофессионального учебных циклов)
- программами профессиональных модулей;
- программами учебных и производственных практик

3.1. Учебный план

3.1.1. Пояснительная записка

3.1.1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план разработан с учетом:

- Федерального закона об образовании в Российской Федерации: от 29.12. 2012 № 273-ФЗ
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Примерной основной образовательная программа подготовки по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 - 170331 от 31.03. 2017г)
- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года №610н.
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н.

3.1.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицирован-

ных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»: учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану, для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 13 недель, продолжительность учебной недели - пятидневная.

Занятия группируются парами по два академических часа, продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между уроками и сдвоенными занятиями 10 мин.

Предусматривается рассредоточенное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не должна превышать 8 академических часов, в неделю - 36 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, и не учитывается при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пяти бальной системы оценки знаний.

Лабораторно-практические занятия проводятся в учебных-лабораториях или местах, предусмотренные учебной программой учебного заведения. Группа на лабораторно-практические занятия по МДК и специальным дисциплинам делится на подгруппы.

Самостоятельная работа обучающихся планируется преподавателем в объеме не более 20% от количества часов по предмету для выполнения работ расширяющих знания соответствующего предмета (реферат, исследование, историческая справка и т.д.).

Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится мастерами производственного обучения. На учебной практике обучающиеся осваивают и приобретают практические навыки, предусмотренные реализацией программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководителями практики назначаются ведущие специалисты предприятия и мастера, имеющие стаж работы не менее 5 лет в данной области.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет зам по УПР.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Результаты прохождения производственной практики обучающимися предоставляются в образовательные учреждения и учитываются при итоговой аттестации. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты с учетом результатов подтвержденных документами организаций, в которых проводилась данный вид практики.

3.1.1.3. Профессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла ПООП предусмотрено 324 часа, а

запланировано 428 час, 104 часов за счет вариативной части. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1872 часа, а запланировано 2380 час, в том числе на учебную практику запланировано 684 часов и на производственную практику 972 часов. На самостоятельную работу отводится 26 часов.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет - за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (выпускная практическая квалификационная работа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На ГИА отводится одна неделя.

На основе рабочего учебного плана составлены учебные рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 46 ч.
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 44ч.
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 46ч.
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 36ч.
- ОП.05 Основы калькуляции и учета 52 ч.
- ОП.06 Охрана труда 46
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 46ч.
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 36ч.
- ОП.09 Физическая культура 40ч.
- ОП.10 Основы бизнеса и предпринимательства 36ч.

Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 336ч.
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 679ч.
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 431ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 327ч.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 607ч.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями. роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы товароведения продовольственных товаров»** изучает товароведные характеристики продовольственных товаров, классификацию, ассортимент, состав, производство, методы оценки качества, питательную и энергетическую ценность. На занятиях обучающиеся знакомятся с ассортиментом продовольственных товаров, определяют их группу, оценивают качество по органолептическим показателям.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Техническое оснащение и организация рабочего места»** изучает: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве. На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием; правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** изучает: принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы калькуляции и учета»** изучает общую характеристику бухгалтерского учета, ценообразование в общественном питании, материальную ответственность, инвентаризацию. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Охрана труда»** изучает законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, организацию охраны труда в организациях, на предприятиях, Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, пожарную безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** изучает продукты питания и способы кулинарной обработки. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Составление меню. Названия блюд. Производственные помещения и оборудование, кухня. Производственные помещения и оборудование. Система закупок и хранения продуктов.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина **«Безопасность жизнедеятельности»** изучает: безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Физическая культура»** приучает к здоровому образу жизни, к физическим нагрузкам, развивает выносливость.

Итоговый контроль в форме зачёта.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы бизнеса и предпринимательства»** изучает законодательство в сфере бизнеса и предпринимательской деятельности. Сегментацию рынка, основы рыночных отношений. Конкуренцию. Формы собственности. Основы трудового и гражданского права. Правила и особенности составления бизнес-плана.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Учебная и производственная практика

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

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

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3.

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Раздел модуля 6.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Учебная и производственная практика

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

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика

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

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

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика.

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

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика

Перед выходом на производственную практику, обучающихся знакомят с заданием, программой производственной практики, правилами выполнения отчета.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся знакомятся с предприятием, выполняют перечень заданий производственной практики, заполняют дневник, в котором описывают краткое содержание работы, наблюдения и выводы. Руководитель практики ставит оценку за выполненную работу.

По окончании производственной практики, обучающиеся предоставляют дневник, производственную характеристику и отчет. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия, заверены печатью и сданы мастеру производственного обучения для проверки.

3.1.1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть данной программы предусматривает корректировку часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть программы составлена на основании проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника востребованного в предгорных районах.

Распределение вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	максимальной учебной нагрузки на обучающегося, час
		(часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	428 (324+ 104)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	46 (36+10)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	44 (36+8)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	46 (36+10)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	52 (32+20)
ОП.06	Охрана труда	46(36 +10)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	46 (36+10)

ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	40
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательства	36 (0+36)
ПМ.00	Профессиональные модули	2380 (1872+508)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	336 (248+88)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	679 (556+123)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	431(308+123)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	327 (240+87)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	607 (520+87)

3.1.1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (УД) или профессиональных модулей (ПМ), а также после изучения междисциплинарных курсов (МДК) и прохождения учебной и производственной практики (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- ✓ зачет
- ✓ дифференцированный зачет (ДЗ) по отдельной дисциплине, практике;
- ✓ экзамен по УД, МДК;
- ✓ комплексный экзамен или комплексный ДЗ по двум или нескольким дисциплинам (МДК, видам практики);
- ✓ демонстрационный экзамен по МДК.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, её корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего или служащего Федеральному государственному образовательному стандарту среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки проведения промежуточной аттестации, перечень предметов, выносимых на экзамены, дифференцированные зачеты определяется учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по основным общеобразовательным программам среднего общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и одного устного экзамена по профильной дисциплине общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимися. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся ДЗ.

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с администрацией образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация по всем УД и МДК осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена осуществляется экспертами демонстрационного экзамена сторонних организаций.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые организацией, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

На последнем семестре по итогам успешного освоения профессиональных модулей

обучающиеся допускаются к государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации знакомятся с положением «Об итоговой аттестации». К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие промежуточную аттестацию. По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации. Присвоение квалификации осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений - заказчиков кадров рабочих и специалистов. председатель аттестационной комиссии назначается приказом Министерства образования и науки Алтайского края.

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	17,5	0,4	9,5	12	1,2		11	51,6
II курс	13,8	0,3	9,5	15	1,8	1	2	43,4
Итого:	31,3	0,7	19	27	3	1	13	95

3.1.3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной аудиторной нагрузки			
					Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс	
					Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	По курсам и семестрам			
Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	1 сем 17 нед.		2 сем 23 нед.								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Общепрофессиональные дисциплины		9дз. 1з	428	-	428	228	200				156	118	154	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз/-/-/-	46		46	34	12				46			
ОП. 02	Основы товароведе-	дз/-/-/-	44	-	44	28	16				44			

	ния продовольствен- ных товаров													
ОП. 03	Техническое оснаще- ние и организации ра- бочего места	-/дз/-/	46	-	46	34	12					46		
ОП. 04	Экономические и пра- вовые основы профес- сиональной деятель- ности	-/-/дз/-	36	-	36	28	8						36	
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-/дз/-/	52	-	52	34	18				20	32		
ОП. 06	Охрана труда	дз/-/-/	46	-	46	34	12				46			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/дз	46	-	46	-	46					20	26	
ОП. 08	БЖ	-/-/дз/-	36	-	36	18	18						36	
ОП. 09	Физическая культура	-/-/з/-	40	-	40	-	40					20	20	
ОП. 10	Основы бизнеса и предпринимательства	-/-/дз/-	36	-	36	18	18						36	
Профессиональный цикл		5э. 10дз.												
Профессиональные модули			2380	26	698	392	306	16 56			450	698	440	766
ПМ 01	Приготовление и под- готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из- делий разнообразного ассортимента		336	6	114	62	52	21 6			222	108		
МДК 01.01	Организация пригото- вления, подготовки к реализации кулинар- ных полуфабрикатов	э/-/-/-	48	6	42	20	22				42			

МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	-	72	42	30				72			
УП 01	Учебная практика	дз/-/-/-	108					108			108			
ПП 01	Производственная практика	-/дз/-/-	108					108				108		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента		679	5	170	82	88	504			186	488		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,	-/э/-/-	47	5	42	22	20				42			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		128	-	128	60	68				36	92		
УП 02	Учебная практика	-/дз/-/-	180					180			108	72		
ПП 02	Производственная практика	-/дз/-/-	324					324				324		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подго-		431	5	138	82	56	288			42	102	102	180

	товка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента													
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,	-/-/э/-	47	5	42	30	12				42			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		96	-	96	52	44					48	48	
УП 03	Учебная практика	-/-/дз/-	108					108				54	54	
ПП 03	Производственная практика	-/-/-/дз	180					180						180
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		327	5	106	68	38	216					214	108
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		47	5	42	32	10						42	

	разнообразного ассортимента	-/-/э/-												
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		64	-	64	36	28						64	
УП 04	Учебная практика	-/-/дз/-	108					108					108	
ПП 04	Производственная практика	-/-/-/дз	108					108						108
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента		607	5	170	98	72	432					124	478
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации МДК хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/э	47	5	42	30	12						42	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента		128	-	128	68	60						82	46

	та													
УП 05	Учебная практика		180					18 0						180
ПП 05	Производственная практика		252					25 2						252
Промежуточная аттестация			108						10 8	36	36	36		
Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			36						36					36
Итого			2952	26	1126	620	506	16 56		14 4	642	852	630	802
Самостоятельная работа				26							16		10	
Всего с самостоятельной ра- ботой											1418		1390	
Государственная (итоговая) аттестация: В виде демонстрационного эк- замена			Дисциплин и МДК								390	208	444	54
			Учебной практики								216	126	162	180
			Производственной практики								-	432	-	540
			Экзаменов								1	1	2	1
			Дифф. зачётов								4	5	6	4
			Зачетов										1фк	

3.1.4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места;

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
площадка для сдачи демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график реализации ППКРС профессии является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ППКРС профессии, возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

1 курс

29

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

2 курс

Код											
Наименование раз- делов. лис- Виды учеб- ных прак-	Сен- тябрь	Октябрь	Ноябрь .	Декабрь,	январь	Февраль	Март.	Апрель	Май.	Июнь.	

[illegible]

индекс	Наименование раз-делов, дис-	Сен-тябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Виды аттеста-
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
О П.0 0	Обще-про-филь-ный цикл											5ДЗ
ОП . 01	Основы микро-биоло-гии, фи-зиоло-гии, са-нитарии и гигие-ны											Дз
ОП . 02	Основы товаро-ведения продо-воль-ствен-ных то-варов											Дз
ОП . 03	Техни-ческое оснаще-ние и											Дз

3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. приказом Министерства образования и науки РФ 09 декабря 2016 г. № 1565;

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

	для различных категорий потребителей	☐ состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; ☐ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; ☐ усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; ☐ нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; ☐ назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; ☐ методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профес-

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	2
практические занятия	10
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		ОК1-7, 9,10
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	12	ОК1-7, 9,10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	7	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 'C 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	2	
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с мутляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Тематика лабораторных работ	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	1	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	1	1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 5.1-5.5
Раздел 2	Основы физиологии питания	21	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	1	
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	5	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		ПК 3.1-3.6

	Тематика практических занятий	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	5	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	12	

Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
Личная и производственная гигиена	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		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
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигие-		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	3	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	1	
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские		

продуктов	изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	1	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Дифференцированный зачёт		
<i>Всего:</i>		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. 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.

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

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

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

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

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

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

8. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256

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

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

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук-

- тов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 4. 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
 8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
 9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
 10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
 11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
 12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
 13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
 14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
 15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеа-

и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	удиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную об-	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных

работку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.4.2 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. приказом Министерства образования и науки РФ 09 декабря 2016 г. № 1565;

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения

	расхода продуктов	правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей про-	Сущность гражданско-

	фессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	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 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	30

лабораторные занятия	14
практические занятия	-
Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Тематика лабораторных работ	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 5	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
Товароведная ха-	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к каче-		

Характеристика рыбы, рыбных продуктов	Качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Озна-	2	

	комление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Дифференцированный зачёт	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
4. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Епифанова , – 2-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
5. Калинина М.В. Охрана труда в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждения сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М.: Издательский центр Академия» , 2017.- 320 с.
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i> <i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, мето-</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демон-

факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	дов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	стрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.4.3 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продук-

		ции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профес-	Сущность гражданско-

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

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	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	16	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		

	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	6	ОК1-7, 9, 10
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	30	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и кар-	1	

	тофеля.		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	10	ОК1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Дифференцированный зачет	2	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
6. Калинина М.В. Охрана труда в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждения сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М.: Издательский центр Академия», 2017.- 320 с.
7. 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.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

1.2.2. Электронные издания:

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

питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оп-</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выпол-

в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<i>тимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	няемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.4.4 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе примерной рабочей программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО). требований «Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней

устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, санитарной и экологической безопасности.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	<u>Содержание учебного материала</u> 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)	6	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	14	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в	-	

	Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		16	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	-	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК 11
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда Дифференцированный зачет	2	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК 11
Всего:		36	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

автоматизированное рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

дидактический материал.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

В.В. Румынина Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В. Румынина.- 11-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия» 2016 г.

Дополнительные источники:

1.Конституция Российской Федерации [Текст] : принята 12.12.1993 г. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2006. - 48 с.

2.Трудовой кодекс РФ[Текст] : принят 30.12.2001г. № 197-ФЗ

3. Гражданский кодекс РФ [Текст] : ч. 1 от 30.11.1994г. № 51-ФЗ.

4.Гражданский кодекс РФ[Текст] : ч. 2 от 26.01.1996г. № 14-ФЗ.

5.Гражданский кодекс РФ [Текст] :ч. 3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.

6.Гражданский кодекс РФ[Текст] : ч. 4 от 18.12.2006г. № 230-ФЗ.

7.Кодекс об административных правонарушениях РФ [Текст] :принят 30.12.2001г.№195-ФЗ.

8. Тальнишних Т.Г. Основы экономической теории: учеб.пособие для студ. сред.проф. заведений/ Т.Г. Тальнишних. - 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2008 г.
9. Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования/ О.Н. Терещенко. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2013 г.
10. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учеб для нач.проф.образования/ Л.Н. Череданова. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2002 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках	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 требо-	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация

действующего законодательства РФ.	ваниям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	ция: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.4.5 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП. 05 «Основы калькуляции и учета»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической	Правила экологической безопасно-

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) httpD://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 122855/	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5, 9,10 5.5 ОК1-
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий Тематика практических занятий	18	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5, 9,10 5.5 ОК1-
		10	

	1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	5.2- 5.5 ОК1-
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	5, 9,10
Тема 3. Материальная ответствен ность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	6	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		5.2- 5.5 ОК1- 5. 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. - М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/		
Тема 4.	Содержание учебного материала	8	

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		5.2-5.5 OK1-5, 9,10
	Тематика практических занятий	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	4	5.2-5.5 OK1-5, 9,10
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		5.2-5.5 OK1-5, 9,10
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		OK5, OK9, OK10
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	5.2-5.5 OK1-5, 9,10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		5.2-5.5 OK1-5, 9,10
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		

	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей httpD://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. httpD://www.consultant.ru/law/Dodborki/Dravila roznichnoi trgovli/ Дифференцированный зачет		
<i>Всего:</i>		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

1.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
 2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
 3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
 4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
 5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
- Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.** http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
- Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.** http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
<http://economy.gov.ru>
6. <http://www.consultant.ru>

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций

день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

1.4.6 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.06 «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утв. приказом Министерства образования и науки РФ 09 декабря 2016 г. № 1565;

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-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 травм безопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования инфор-

	Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	мации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	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	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 профессиональных

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	нальной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа ¹	-
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК1-7, ОК 9,10
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охра-	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	не труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	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	*	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нор-		

	мативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	12	ОК1-7, ОК 9,10
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, собственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2	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		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, ОК 9,10
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. 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	4	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	
	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»		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	20	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нор-		

	мативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	10	ОК1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	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 пита-		

	ния		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	6	ОК1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Дифференцированный зачет 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.		
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Калинина М.В. Охрана труда в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждения сред. проф. образования / В.М. Калинина.- М.: Издательский центр Академия», 2017.- 320 с. ISBN 978-5-4468-5729-6
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

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

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	<i>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</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные	<i>Правильность, полнота выполнения заданий,</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по прак-

производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	<i>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	<i>тическим/ лабораторным занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ...</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i> Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла
ОП.08 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и умест-	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; порядок слов в предложении, простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; имя существительное: его основные функции в предложении; определение его рода, склонение имен существительных, имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен прилагательных; глагол, понятие глагола-связки, образование и употребление глаголов в PrSsens, Prateritum, Perfekt, Futurum, Plusquamperfekt.

	небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных ситуациях повседневного общения; отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию; <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую инфор-	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.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная языковая

	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).	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.

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	70
Работа студентов во взаимодействии с преподавателем	70
Освоение лексики по теме	20
Выполнение лексико-грамматических упражнений	19
Чтение и перевод текстов	10
Составление диалогических высказываний	20
Подготовка презентаций по теме	1
Самостоятельная работа студентов	2
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем в часах	Уровень усвоения
		70	
	Введение	2	
Тема 1. Моя будущая профессиональная деятельность	Лексический материал: профессия повар, кондитер Грамматический материал: - местоимения (личные, притяжательные, возвратные); - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений	8	
Тема 2. Предприятия общественного питания	Лексический материал: типы предприятий общественного питания, персонал Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен существительных Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
Тема 3. Блюда и кулинарные изделия	Лексический материал: названия блюд, виды меню и его структура Грамматический материал: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений (составить меню ресторана, кафе)	10	

Тема 4. Речевой этикет в профессиональной деятельности повара	Лексический материал: Речевой этикет в профессиональной деятельности Грамматический материал: - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен прилагательных Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений (нарисовать схематическое изображение столовой техникума)	14	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Лексический материал: кухонная, сервировочная и барная посуда Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Prasens Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений	8	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане, кафе	Лексический материал: обслуживание посетителей (диалоги) Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Pr'iteritum Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	6	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Лексический материал: система закупок и хранения продуктов Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Perfekt Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Лексический материал: организация работы официанта и бармена Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Plusquamperfekt Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений, составление диалогов по теме	6	

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Лексический материал: кухни разных стран Грамматический материал: - сложносочиненные и сложноподчиненные предложения	4	
	Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, подготовить презентации по национальным кухням Дифференцированный зачет		

- **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины;

Основные источники (немецкий язык)

- 1) *Басова Н.В., Коноплева Т.Г.* Немецкий язык для колледжей. - М.: ООО «КноРус», 2014.
- 2) *Голубев А.П., Смирнова И.Б., Беляков Д.А.* Немецкий язык для технических специальностей. - М.: ООО «КноРус», 2017.

Дополнительные источники

- 1) *Бухаров В.М., Чайковская Н.В., Канакова И.Н.* «Практический курс немецкого языка»: учебник 1. - М.: ОНИКС, 2014г.
- 2) *Галай О.М., Кисирь В.Н., Черкас М.А.* «Экзамен по немецкому языку». - Минск, ТетраСистемс, 2013 г.
- 3) *Грекова В. В.* Немецкий язык: сборник упражнений по грамматике немецкого языка. -СПб., 2013г.
- 4) *Хайрова Н.В.* «Немецкий язык для технических колледжей»: Учебное пособие. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д: Феникс, 2015.

Интернет-ресурсы

- www.lingvo-online.ru
- www.deutschesprache.ru
- www.de-online.ru
- <http://www.chefkoch.de>
- <http://www.dw.com>

- КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения, определение рода имен существительных, склонение имен существительных. артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов вне-аудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

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

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла
ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от ору-

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	
практические занятия	18
самостоятельная работа ²	
Дифференцированный зачет	

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		10	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	4	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК		
	Организация и проведение мероприятий для снижения уровня опасностей в профессиональной деятельности и быту, защита при их возникновении		
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		26	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.		

Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета.	8	
	Тематика практических занятий		
	Изучение знаков различия по принадлежности к Вооруженным Силам		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Учебные стрельбы.		
	Угрозы национальной безопасности России.		
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Тематика практических занятий		
	ПДП при кровотечениях	6	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Способы наложения шин при различных видах переломов. Техника эвакуации пострадавшего.		
	Отработка на тренажере прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца		
	Дифференцированный зачет		
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

- Телевизор, DVD.

-СИЗ (ИПП-8, АИ-2);

Полоса препятствий.

Стадион.

Спортзал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Фролов М.П. , Литвинов Е. Н. , Смирнов А.Т. , «Основы безопасности жизнедеятельности».-М.:ООО «издательство Астрель» 2006. 10-11кл.
2. Смирнов А.Т. , Мишин Б. И., Васнев В.А. «Основы безопасности жизнедеятельности».-4е изд.-М. : Просвещение, 2006. 10 – 11 кл.
3. Смирнов А. Т. , Мишин Б. И. , Ижевский П. В. «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни».-5е изд.-М.:Просвещение, 2006. 10-11кл.
4. Топоров И. К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации 10-11 кл. – М., 2006.

Дополнительные источники:

1. Чеурин Г.С. «Школа экологического выживания» 1994г.
2. Бубнов В.Г. , Бубнова Н. В. «Основы медицинских знаний». 1997г.
3. Военная доктрина Российской Федерации. // Вестник военной информации. -№5
4. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

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: умения, знания и общие компетенции	. Показатели оценки результата
Уметь:	
Умение организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Разработка алгоритма действия при ЧС Поиск и выбор защитных сооружений от ЧС Показ действий по эвакуации при ЧС
Умение предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Разработка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида. Планирование аварийно-спасательных работ при ликвидации последствий ЧС
Умение использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Показ выполнения нормативов по РХБЗ Подготовка средств коллективной и индивидуальной защиты к эксплуатации
Умение применять первичные средства пожаротушения.	Показ выполнения упражнения по тушению условного пожара
Умение ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.	Поиск и выбор военно-учётных специальностей родственных полученной в лицее специальности
Умение применять профессиональные знания в ходе выполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Подготавливать решение действий по вводным задачам, касающихся полученных профессиональных знаний.
Умение владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	Построение бесконфликтного общения в учебной группе Отслеживание острых ситуаций при общении со студентами в группе, преподавателями, родителями. Прогнозирование своего поведения в экстремальных условиях.
Умение оказывать первую помощь пострадавшим.	Показ алгоритма действия при определении состояния пострадавшего. Выполнение приёмов само и взаимопомощи при травмах, кровотечениях и переломах. Экстренной реанимации.
Знать:	
Знание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в	Систематизирование и изложение полученных знаний.

том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.	
Знание основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Анализ опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту. Соблюдение требований безопасности в профессиональной деятельности. Приведение примеров снижения вероятностей потенциальных опасностей.
Знание основ военной службы и обороны государства.	Перечисление обязанностей граждан РФ, связанных с обороной государства. Установление различий между мобилизацией, военным положением и военным временем
Знание Задач и основных мероприятий гражданской обороны;	Перечисление задач войск ГО и центра МЧС. Классифицирование задач МЧС по степеням боевой готовности.
Знание способов защиты населения от оружия массового поражения.	Описание способов защиты населения от ОМП.
Знание мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Изложение профилактических мер по противопожарной безопасности и сообщения правил эвакуации при пожарах.
Знание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.	Изложение определения воинского учёта. Перечисление обязанностей граждан по воинскому учёту. Изложение порядка призыва на военную службу. Перечисление основных условий прохождения службы по контракту.
Знание основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	Систематизация структуры ВС РФ. Изложение структуры, вооружения и техники МСБ на БТР и БМП до отделения включительно.
Знание области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Обоснование необходимости полученных профессиональных знаний при прохождении службы в должности водителя - механика.
Знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	Описание перечня мероприятий при оказании ПДП пострадавшему. Подробное изложение алгоритма действий при проведении экстренной реанимации, остановки кровотечений, проведении прекардиального удара.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо

70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла
ОП.09 «Физическая культура»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

1.3 . Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего -40 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40

в том числе:	
практические занятия	40
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Физическая культура			
Тема 1.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.		20	ОК 01-06, 8,9,10
	Высокий и низкий старт. Стартовый разгон. Финиширование. Бег на короткие дистанции 60-100 метров. Эстафетный бег 4x100м. Прыжки в длину с разбега различными способами. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции.	18	
	Контрольные занятия	2	
	1.Бег на дистанцию 100 метров.		
	2.Бег на дистанцию 2000м.		
Тема 1.2. Гимнастика		10	ОК 01-06, 8,9,10
	1.Общеразвивающие упражнения. 2.Силовые упражнения на тренажерах.	9	
	Контрольные занятия	1	
	1.Силовые упражнения на тренажерах.		
Тема 1.3. Лыжная подготовка.		10	ОК 01-06, 8,9,10
	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий.	9	

	Элементы тактики лыжных гонок.		
	Совершенствование тактики лыжных гонок.		
	Прохождение коротких дистанций.		
	Прохождение длинных дистанций.		
	Контрольные занятия	1	
	Прохождение дистанции 3км.		
	Дифференцированный зачет		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала и спортивной площадки.

Оборудование спортивного зала:

- учебно-практическое оборудование в соответствии с приложением;
- экранно-звуковые пособия в соответствии с приложением;
- печатные пособия в соответствии с приложением;

Оборудование спортивной площадки:

- Легкоатлетическая дорожка;
- Сектор для прыжков в длину;
- Сектор для прыжков в высоту;
- Игровое поле для футбола;
- Площадка игровая волейбольная;
- Площадка игровая баскетбольная;
- Гимнастический городок;
- Полоса препятствий;
- Лыжная трасса.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.И.Лях «Физическая культура». М., Просвещение 2006

Дополнительные источники:

- 2.«Настольная книга учителя физической культуры». М., «Физкультура и спорт» 2000г.
3. Бишаева А.А. *Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.* — М., 2014.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
Знания:	
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Тестирование
основы здорового образа жизни;	Тестирование

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.10 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО

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 **уметь**:

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- заполнять формы бухгалтерской отчётности;
- применять различные методы исследования рынка;
- принимать управленческие решения;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- делать экономические расчёты;
- осуществлять планирование производственной деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;
- технологию разработки бизнес-плана;
- теоретические и методологические основы организации собственного дела.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – *66 часов*, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - *66 часов*;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектным заданием	-
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Введение в предпринимательство	Цели и задачи курса «Основы предпринимательской деятельности». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.	1	1
Тема 1. Сущность и социально-экономическая роль предпринимательства в жизни общества	Понятие предпринимательства. Основные признаки и черты предпринимательской деятельности. Определение сущности предпринимательской деятельности в законодательных актах. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Основные ресурсы и факторы бизнеса. Содержание и структура предпринимательской деятельности.	1	1
Тема 2. Виды и формы предпринимательства.	Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое, консультационное. Организационно-правовые формы предпринимательства: индивидуальное, кооперативы, товарищества, общества. Экономические формы объединения предпринимательских единиц: концерны, синдикаты, картели, холдинги, финансово-промышленные группы и др.	1	1
	Практическая работа № 1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 3. Партнерские отношения.	Партнерские отношения в предпринимательстве. Предпринимательский договор. Формы партнерства в производственном, коммерческом, финансовом предпринимательстве: кооперация, франчайзинг, лизинг, натуральный товарообмен, факторинг, аутсорсинг и др. Правовая база предпринимательства. Виды ответственности за правонарушения. Ответственность сторон в паре «работодатель-работник».	1	2
Тема 4. Правовое регулирование предпринимательства	Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). Налоговый кодекс РФ (федеральные, региональные и местные налоги). Трудовой кодекс РФ (трудовые отношения между работниками и работодателями). Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего пред-	1	1

	принимательства в Российской Федерации» (малый, средний и крупный бизнес; микропредприятия). Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»		
	Практическая работа № 2. Организационно-правовые основы предпринимательства Практическая работа № 3. Экономическое содержание предпринимательства	2	
Тема 5. Предпринимательские идеи, их реализация	Предпринимательские идеи, их источники. Критерии отбора предпринимательских идей. Факторы успешной реализации предпринимательских идей. Предпринимательский капитал, необходимый для реализации предпринимательских идей. Источники формирования капитала, рациональные соотношения между собственным и заемным капиталом в малом, среднем и крупном бизнесе. Предпринимательские риски, их классификация по видам и тяжести последствий. Методы управления рисками. Правила принятия предпринимательских решений в условиях риска. Информационное обеспечение, снижающее риски и повышающее эффективность предпринимательства; информационные технологии. Интернет в малом и среднем бизнесе.	2	2
	Практическая работа № 4 Тема: Банки и кредитование предпринимательства	2	
Тема 6. Малое предпринимательство	Индивидуальное предпринимательство: понятие, достоинства и недостатки. Государственная поддержка органами власти - формы и методы. Государственная регистрация начала и (или) прекращения деятельности. Малый бизнес. Его достоинства и недостатки в сравнении с крупным. Стратегии поведения малых предприятий: коммутанты (мышь), пациенты (лисы), эксплеренты (ласточки). SWOT-анализ социально-экономического состояния малых предприятий. Инновационное предпринимательство. Его отличие от классического. Мотивы инновационной деятельности. Жизненный цикл инновации. Результаты инновационной деятельности.	2	1
	Практическое занятие №5 Тема: «Механизм создания малого предприятия»	2	

Тема 7. Менеджмент в предпринимательстве	Цели создания нового предприятия. Способы вхождения в бизнес. Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы. Этапы создания нового предприятия. Основные причины неудач. Производственный процесс и основные принципы его организации. Типы производств. Производственная структура предприятия. Процессы, протекающие на предприятии. Управление процессами, функции управления. Структура аппарата управления.	1	2
	Практическая работа № 6. Тема: Экономика и менеджмент предприятия	2	
Тема 8. Экономика предпринимательства	Уровни конкурентоспособности предприятий. Два основных типа стратегии развития: 1) расширенное воспроизводство и рост стоимости бизнеса; 2) рационализация текущих финансовых показателей. Инновационная стратегия. Сбытовая стратегия. Ценовая политика. Финансовая деятельность. Финансовые ресурсы. Кредитование предприятия - банковское и коммерческое. Налогообложение предприятия. Планирование и его роль в управлении предприятием. Финансовый и производственный учет деятельности. Кризисное состояние предприятия. Три стадии несостоятельности (банкротства). Мировое соглашение с кредиторами, реорганизационные и ликвидационные процедуры.	1	2
Тема 9. Маркетинг, логистика, реклама.	Определение маркетинга как системного управления предприятием, учитывающего свойства товара, его цену, способы продвижения товара к потребителю, состояние рынка. Особенности маркетинга на разных стадиях жизненного цикла товара. Логистика как системное управление материальными потоками (от добычи сырья до получения готовой продукции конечными потребителями). Логистика на предприятии. Типы логистических систем. Реклама - способ формирования спроса, увеличение доли рынка, объема продаж, прибыли. Закон о рекламе. Средства рекламы, носители рекламы.	2	1
	Практическая работа № 7. Тема: Практический маркетинг и продажи	2	
Тема 10. Безопасность предпринимательства.	Состояние защищенности жизненно важных интересов предприятия от внешних и внутренних угроз. Обеспечение безопасности системой правовых, организационных, технических, социально-экономических мер. Угрозы безопасности финансам, материальным ресурсам, персоналу, деловой информации.	1	1

	Коммерческая тайна. Экономические преступления. Внутрифирменные методы контроля и предотвращения экономических преступлений.		
	Практическая работа № 8. Среда предпринимательской деятельности и институты поддержки малого предпринимательства Практическая работа № 9. Коммерческая тайна предприятия и ее охрана	2	
Тема 11. Социальная ответственность, культура и этика предпринимательства.	Понятие социально ориентированного поведения предпринимателя. Основные качества (портрет) социально ориентированного предпринимателя. Содержание культуры предпринимательства. Типы бизнес-культур. Деловая этика как система норм нравственного поведения предпринимателя. Составляющие нравственных норм - концепция «служения обществу», профессионализм; искренность, открытость, порядочность; гордость за свой бизнес, нацеленность на успех в рамках законодательства и др. Деловой этикет - один из инструментов предпринимательской этики.	2	1
	Практическая работа № 10. Этика в сфере современного предпринимательства Практическая работа № 11. Личностные качества успешного предпринимателя	2	
Тема 12. Бизнес-планирование.	Бизнес-план: основные термины и определения. Инвестиционные проекты: определение и классификация. Принципы формирования и подготовки инвестиционных проектов. Методы оценки инвестиций. Основные показатели эффективности инвестиционных проектов. Классификация показателей эффективности инвестиционных проектов. Учет инфляции при оценке эффективности инвестиционных проектов. Учет неопределенности и риска при оценке эффективности инвестиционных проектов. Основные этапы составления бизнес-планов: общие исходные данные и условия, идея проекта; оценка рынков и мощность предприятия; капиталовложения в основные средства и нематериальные активы (основные фонды) предприятия и другие (некапитализируемые) работы и затраты; месторасположение предприятия, стоимость земельного участка; прямые материальные затраты на производство продукции; организационная структура управления предприятием, численность персонала и затраты на оплату тру-	2	

	да; накладные (косвенные) расходы; планирование сроков осуществления проекта; финансово-экономическая оценка проекта. Пример расчета бизнес-плана.		
	Практическая работа № 12. Составление и презентация бизнес-плана нового предприятия Дифференцированный зачет	2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)
5. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)
6. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Учебники:

1. Предпринимательство: Учебник /Под ред. М.Г. Лапусты. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 534 с.
2. Крутик А.Б. Предпринимательская деятельность: учеб. пособие / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224 с.
3. Основы экономики и предпринимательства: учеб. для нач. проф. образования / Л.Н. Черданова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
4. Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для студентов учреждений СПО. Гриф УМО МО РФ Издательство: "Неизвестный", 2016. – 246 с.

Дополнительные источники:

1. Андреев А.Н., Дорофеев В.Д., Чернецов В.И. Основы бизнеса. – Пенза: Изд. Пензенского института экономического развития и антикризисного управления, 2015
3. Баринов В.А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2014
4. Барроу К. и др. Бизнес-планирование: полное руководство / Пер. с англ. М.Веселковой. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2015
5. Горфинкель В.Я., Поляк Г.Б., Швандар В.А. Предпринимательство. Учебник. –М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017
6. Наумов, В. Н. Основы предпринимательской деятельности: Уч. / В.Н. Наумов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016-313с.(ВО)(п+Z) / В.Н. Наумов. - Москва: ИЛ, 2016.
7. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие / Под ред. А. С Пелиха, - М.: Издательский центр «МарТ», 2016
8. Предпринимательство / Под ред. В.Я.Горфинкеля-М.: ЮНИТИ, 2016
9. Ремонтова Т.И., Широкова Л.П. Как составить бизнес-план. Методическое пособие. – Пенза: ИПК и ПРО, 2016
10. Рубин, Ю. Б. Предпринимательство / Ю.Б. Рубин. - М.: Синергия, 2014.

Интернет-ресурсы:

<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс

http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей

<http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал. [vseup.ru>static/files/posobie_\(1\).doc](http://vseup.ru/static/files/posobie_(1).doc) Основы предпринимательства: учебное пособие / В.Ю.Буров. – Чита. 2015

<http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

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 проектных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить психолого-педагогический самоанализ predisposedности к предпринимательской деятельности;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; тестирование
формировать необходимые качества предпринимателя;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания
выбирать организационно-правовую форму предприятия;	практические задания; работа в группе
заполнять формы отчётности;	практические задания
применять различные методы исследования рынка;	практические задания
принимать управленческие решения;	работа в группе; практические задания
собирать и анализировать информацию о	практические задания

конкурентах, потребителях, поставщиках;	
делать экономические расчёты;	практические задания
осуществлять планирование производственной деятельности;	практические задания
разрабатывать бизнес-план;	практические задания; самостоятельная работа
проводить презентации.	защита проекта
Знания:	
алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:	практические задания; тестирование; выполнение индивидуальных заданий; работа в группе; защита проекта
нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания, работа в группе;
потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания, выполнение индивидуальных заданий
технологии разработки бизнес-плана	практические задания, выполнение индивидуальных заданий защита проекта
теоретические и методологические основы организации собственного дела.	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания тестирование

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.5.1 Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер прика-

зом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

	образного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336

Из них на освоение МДК 114

на практики учебную 108 и производственную 108.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сио- наль- ных общих компе тенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова тельной програм- мы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производст венная	
Лабораторных работ и практи- ческих занятий, часов							
ПК 1.1.- 1.4. ОК01- 07, 09	Раздел модуля 1. Органи- зация процессов обработ- ки сырья, приготовления и подготовки к реализа- ции полуфабрикатов для блюд, кулинарных изде- лий разнообразного ассор-	48	42	22	-	-	6
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработ- ка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	72	30	-	-	
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производствен- ная практика				108	108	
	Всего:	336	114	52	108	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<i>Раздел модуля 1.</i>		
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		42
<i>МДК. 01.01.</i>		
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		42
Тема 1.1.	Содержание	8
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	
	3. Правила составления заявки на сырье.	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	4
Тема 1.2.	Содержание	10

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. безопасной организации ра-

	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	8
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	16
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2

Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:		6
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2.		72
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	10
1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	20
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	

	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	8
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	12 6 2 4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	4
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней	Содержание 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из до- машней птицы, дичи, кролика	12

ней птицы, дичи, кролика	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2

Учебная практика ПМ 01

Виды работ:

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. 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.
3. 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).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

108

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	108
Всего	336

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие: учебного кабинета - технологии кулинарного производства; мастерских - учебная кухня ресторана; лабораторий - технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- доска учебная
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

мультимедийной оборудование (проектор, ноутбук), интерактивная доска.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей;

гастрономности; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента М.: Академия, 2018
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - М.: Академия, 2018
3. Соколова Е. И. приготовление блюд из овощей и грибов, М.: Академия, 2018
4. 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

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. –

Интернет- источники

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. <http://www.gastronom.ru>
4. <http://www.inforvideo.ru>
5. <http://www.millionmenu.ru>
6. www.chefs.ru
7. www.foodservice-info.ru
8. www.pitportal.ru
9. www.povarenok.ru
10. www.supercook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения:

мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбор технологии первичной обработки основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ. Определение годности овощей и грибов органолептическим способом Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов Обоснование выбора пряностей и приправ	<i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i> <i>Диагностическое тестирование</i> <i>Тестирование</i> <i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков приготовления, полуфабрикатов из овощей и грибов. рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования	<i>Экзамен(выполнение практико-ориентированного задания)</i> <i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Практико-ориентированный экзамен</i>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков приготовления, полуфабрикатов из овощей и грибов. рыбы, нерыбного водного сырья,	<i>Экзамен(выполнение практико-ориентированного задания)</i> <i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Практико-ориентированный экзамен</i>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации По-	Точность и правильность приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Тестирование</i>

луфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения. Обоснованность выбора технического оборудования для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Демонстрация навыков приготовления оформления и сервировка блюд из мяса и мясных продуктов. Определять органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к блюдам из мяса и мясных продуктов.	<i>Устный экзамен. Экспертная оценка выполненного практического задания Бракераж готовых блюд</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
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	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

	нальной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-17033

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 679.

Из них на освоение МДК – 170ч.

на практики учебную 180 ч. и производственную – 324

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения **профессионального модуля** является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

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

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Са-мо-стоя-тель-ная ра-бо-та3
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Произ-вод-ствен-ная, час	
лаборатор-ные работы и практиче-ские заня-тия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организа-ция процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообра-зного ассортимента	47	42	20	-	-	5
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов	26	26	16	-	-	

	разнообразного ассортимента						
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	10	10	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	24	24	14	-	-	
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	22	22	12	-	-	
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	22	22	12	-	-	
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, кулинар-	24	24	12	-	-	

	ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента						
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика				180	324	
	Всего:	679	170	88	180	324	5

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		42
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
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	
	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.	6
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для пригото-	4

	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	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	6
	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. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4
	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 заку-	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном	4
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	2

	нарных 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,	2
Примерная тематика 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.		5
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		26
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-		
Тема 2.1.	Содержание	2
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов,	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2.	Содержание	4
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	

	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. 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 запра-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к каче-	2
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки	
	3. 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. Упа-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. 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 обслу-	

	пуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Примерная 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.		-
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		10
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-		10
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих со-	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2
	Содержание	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрика-	
	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
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2

	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 9. 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	1
	1. 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	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	1
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 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.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-		24
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и гри-	
	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 использо-	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припуска- ние, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, пригото- вление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	4
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, тре- бования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: тех- ника порционирова- ния, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, темпе- ратура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа ор- ганизации 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, транспор-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из от- варных и припущенных, овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из ту- шенных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жа- реных овощей и грибов	4
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реа- лизации горя-	Содержание	8
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки	6

чих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	чение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 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.		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассорти-		22
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,		22
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц,	
	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	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	6
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и	

из муки	соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и при-	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты	
	оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслужи-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, тво-	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 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.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		22
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,		22
Тема 6.1.	Содержание	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного	4
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответ-	

	ваниями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2.	Содержание	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	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.	6
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 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		

онных 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.		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продук-		24
тов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-		24
Тема 7.1.	Содержание	4
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2.	Содержание	4
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. 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	
	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.	

	живания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	Лабораторная работа 13. 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	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	4
	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.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Самостоятельная учебная 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,		-

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.	
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, специй (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	180

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. Расчет 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.	
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	324

пасности 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	
Всего	679

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета - технологии кулинарного производства;

мастерских - учебная кухня ресторана;

лабораторий - технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- доска учебная
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: мультимедийной оборудование (проектор, ноутбук), интерактивная доска.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

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

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребно-

тей различных категорий потребителей. Видов и форм обслуживания, учебник, 3-е изд., - М.: Академия, 2018.

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник – 1-е изд., - М.: Академия, 2018.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы, учебник – 1-е изд., - М.: Академия, 2017.
4. Шитякова Т.Ю. приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, (1-е изд.), учебник.- М.: Академия, 2017
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,(1-е изд.), учебник.- М.: Академия, 2017
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.-560 с.

В электронном формате:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Видов и форм обслуживания, 2018.
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник, 2018.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса птицы, 2018
4. Шитякова Т.Ю. приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2018
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы, 2018

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиплюс, 2013.- 808с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:

Интернет-ресурсы

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения:

мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 адек-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	ватное 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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); ☐ соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; ☐ правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; ☐ точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 подго-	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: ☐ адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; ☐ соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; ☐ оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,	

товку 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	особенностям заказа); ☐ профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; ☐ правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; ☐ соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - 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.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Общие компетенции:

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 431ч.

Из них на освоение МДК 138 ч.

на практики учебную 108 и производственную 180 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения **профессионального модуля** является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.12.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ⁶
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
Лабораторных работ и практических занятий, часов							
ПК 3.1-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	47	42	12	-	-	5
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента	96	96	44	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288			108	180	-
	Всего:	308	138	56*	108	180	5

⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		47
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		42
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve - технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	30
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп хо-	4

	лодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
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 подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		96
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96
Тема 2.1.	Содержание	
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	16
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного	

	производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д. 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира Тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции 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.	18
		8
		4
		4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и	24

	сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, кусочных бутербродов - канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
Тема 2.4.	Содержание	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	38
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	26
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного вод-	6

	ного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
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.		
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.		108

5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	180
Всего	431

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета - технологии кулинарного производства;

мастерских - учебная кухня ресторана;

лабораторий - технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- доска учебная
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук), интерактивная доска.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковороды; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки;

щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, (1-е изд.), - М, Академия, 2018 г.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Академия, 2018 г.

В электронном формате:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 2018
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2018

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. 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/Шоколадье».

Интернет-ресурсы

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения:

мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выполняет приготовление холодных соусов, заправок	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Выполняет непродолжительное хранение холодных соусов, заправок		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Осуществляет приготовление творческое оформление салатов разнообразного ас-	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка ком-

ции салатов разнообразного ассортимента	сортимента	плексной работы по всей компетенции
Осуществляет подготовку к реализации салатов		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Выполняет приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Выполняет 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	Осуществляет приготовление творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
Выполняет 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
Выполняет подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

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 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными ме-	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	тодами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимает значимость своей профессии	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

5.5.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

1.2.1. Общие компетенции:

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

1.2.2. Профессиональные компетенции:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 327.

Из них на освоение МДК – 108ч.

на практики учебную 108 ч и производственную – 108 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

ихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетен- ций	Наименования разделов профессио- нального модуля	Объем образова- тельной програм- мы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоя- тельная ра- бота ⁴
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производ- ственная часов	
лабораторные ра- боты и практиче- ские занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация при- готовления и подготовки к реализа- ции холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнооб- разного ассортимента	47	42	10			5
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	36	36	16			
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	28	28	12			
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практи- ка	216			108	108	
	Всего:	327	106	38	108	108	5

2.2. Тематический план и содержание 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, видов и форм обслуживания

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		47
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	4
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	32
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	12
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	6
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подго-	2

	товки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Практическое занятие 2. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2 2
	Практическое занятие 3. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Практическое занятие 4. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2 4
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.		5
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		64
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1.	Содержание	21
Приготовление, подго-	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд,	2

товка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. 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.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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).	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (киселей) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (компотов) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желиро-	2

	ванных сладких блюд (желе) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (мусса) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (крема, мороженого) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	15
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	2

	(ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	7
	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга) различного ассортимента.	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя,) различного ассортимента	1
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	1
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	1
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. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		28
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		16
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2

	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе).	4
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.)	4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения	2

	ния с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2
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 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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с		108

учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:	108

1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
5.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
6.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
7.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
8.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего		327

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета - технологии кулинарного производства;

мастерских - учебная кухня ресторана;

лабораторий - технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– рабочее место преподавателя;

– доска учебная

– посадочные места по количеству обучающихся;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук), интерактивная доска.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковороды; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной

очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники :

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Академия, 2018 г.

В электронном формате:

2. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Интернет – источники:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

<http://andychef.ru/recipes/smith/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения:

мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>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:</i> ☐ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); ☐ рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике; Бракераж; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

	☐ соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; ☐ своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; ☐ рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; ☐ правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; ☐ соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; ☐ соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); ☐ соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; ☐ правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; ☐ точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; ☐ соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Подготовка, приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ☐ адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; ☐ соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении сладких блюд и десертов действующим нормам;	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов.	☐ оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требовани-	

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ям рецептуры); ☐ профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием; ☐ правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; ☐ соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; ☐ раздельное использование контейнеров для органических и соответствие времени выполнения работ нормативам; ☐ соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; ☐ точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; ☐ адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; ☐ соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; ☐ аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; ☐ эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

**3.5.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производствен-

	ной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 607

Из них на освоение МДК 175

на практики учебную 180 и производственную 252

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Перечень профессиональных компетенций

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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих ком- петенций	Наименования разделов профессионального мо- дуля	Объем об- разо- ва- тель- ной про- граммы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоя- тельная ра- бота ⁸
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в т.ч. лабораторные ра- боты и прак- тические занятия, часов	Учебная	Произво- дствен- ная		
ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов при- готовления, оформления и подготовки к реал- изации хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий	47	42	12	-	-	5	
ПК5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрика- тов для хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий	26	26	12	-		-	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебо- булочных изделий и хлеба разнообразного ас- сортимента	26	26	12	-		-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации муч- ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	46	24	-		-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирож-	30	30	12	-		-	

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	ных и тортов разнообразного ассортимента						
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	432			180	252	
	Всего:	607	170	72	180	252	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		47
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	16
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
		Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		5
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
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 подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		26
Тема 2.1. Виды, классификация и	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от ис-	

ассортимент отделочных полуфабрикатов	пользуемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
	3. Оценка их качества.	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.4.	Содержание	2

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	3. Содержание 4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традици-		-

онных 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. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		26
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	4
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	4
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды	4

	для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	8
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
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. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		46
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	12
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требо-	

	вания к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	10
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24
	Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	Лабораторная равбота № 5. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4
	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
	Лабораторная работа №7. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформлениe мучных кондитерских изделий из заварного теста	4
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 и изделий разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инстру-		

ментов 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 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		30
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	10
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6
Тема 5.2. Изготовление и оформ-	Содержание	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки,	8

ление тортов	формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумоцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.05		180

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии	252

с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	607

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебного кабинета - технологии кулинарного производства;

мастерских - учебная кухня ресторана;

лабораторий - технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

— рабочее место преподавателя;

— доска учебная

— посадочные места по количеству обучающихся;

— комплект учебно-методической документации;

— наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук), интерактивная доска.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники :

3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Академия, 2018 г.

В электронном формате:

4. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 2018 г.

Дополнительные источники:

2. Российская Федерация. Законы. О качестве безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. 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.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. 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
16. 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:
21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
22. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
23. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
26. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Интернет – источники:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения:

мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: ☐ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); ☐ рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; ☐ соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; ☐ своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:

	☐ правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; ☐ соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; ☐ соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); ☐ соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; ☐ правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; ☐ точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; ☐ соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	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 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: ☐ адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; ☐ соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; ☐ оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); ☐ профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4.		

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	☐ правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; ☐ соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: ☐ корректное использование цветных разделочных досок; ☐ раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; ☐ соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); ☐ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; ☐ соответствие времени выполнения работ нормативам; ☐ соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; ☐ точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; ☐ адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; ☐ соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: ☐ гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) ☐ гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; ☐ соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре	

	☐ эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	☐ точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ☐ адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ☐ оптимальность определения этапов решения задачи; ☐ адекватность определения потребности в информации; ☐ эффективность поиска; ☐ адекватность определения источников нужных ресурсов; ☐ разработка детального плана действий; ☐ правильность оценки рисков на каждом шагу; ☐ точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
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;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	☐ актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; ☐ точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	☐ эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; ☐ оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	☐ грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	☐ толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	☐ понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	☐ точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ☐ эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	☐ адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. 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	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6 Рабочие программы практической подготовки

1.6. Программы практической подготовки.

3.6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-17031.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УП.01)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа практической подготовки является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: **повар, кондитер** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

1.2. Цели и задачи практической подготовки, требования к результатам освоения практической подготовки, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы практики студент должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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.

Результаты освоения практической подготовки

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.3. Количество часов на освоение программы практической подготовки

Рабочая программа **учебной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108** часов.

Рабочая программа **производственной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108** часов

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1. 1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
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 документацией на профессиональной государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Рабочий тематический план и содержание **учебной** практики профессионального модуля

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

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сы-	1.Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов, составление заявки на сырье.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, мяса, для приготовления п\ф Составить заявку на сырье в соответствии с правилами	6
	2. Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	3. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь.	6

рья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
	5. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	6. Приготовление полуфабрикатов из грибов и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку грибов, первичную обработку, очистку, сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6

	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
	9. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку не рыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаля-	6

		ют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	10. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	11. Приготовление полуфабрикатов из птицы –котлетная масса и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	12 Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6

	13 Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	14 Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
	Проверочная работа	Темы проверочной работы: Приготовление п\ф из овощей разных видов; Приготовление п\ф из птицы, дичи, кролика разных видов; Приготовление п/ф из рыбы разных видов; Приготовление п\ф из нерыбного, водного сырья разных видов; Приготовление п\ф из мяса разных видов.	6
	Дифференцированный зачёт		

	Итого:	108

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.2. Рабочий тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля

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

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов.	Осуществить обработку сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, мяса, для приготовления п\ф.	6
Тема 1.2.Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из овощей и грибов.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов,	6
Тема1.3.Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из рыбы, нерыбного водного сырья	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья.	6
Тема 1.4.Подготовка рабочего места для пригото-	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить	6

ления п\ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	обработку, подготовку птицы, дичи, мяса.	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		84
Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на	6

	хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку не рыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.9. Приготовление полуфабрикатов из птицы – котлетная масса и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.10. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.11. Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
Тема 2.12. Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном,	6

	вакуумированном виде	
	Дифференцированный зачет	
	Итого	108

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня ресторана».

Оснащение мастерской «Учебная кухня ресторана»

весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электриче-

ский; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

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

Производственная практика проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента М.: Академия, 2018
- Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - М.: Академия, 2018
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания - Москва. «Академия», 2018 г.

- Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров - Москва. «Академия», 2018
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Москва. «Академия» 2018 г.
- Потапова И.И. Основы калькуляции и учета - Москва. «Академия» 2018 г.

Дополнительные источники:

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

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. Методы оценки результатов обучения:
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.	
Имеет практический опыт и порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с	

учетом требований к безопасности готовой продукции.	– формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет 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.	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

Рабочая программа практической подготовки профессионального модуля ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-17031.

1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной и производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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.

Результаты освоения практики

Результатом освоения практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

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 языке.

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

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Рабочая программа **учебной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **180 часов**.

Рабочая программа **производственной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **324 часа**

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов
ПК 2. 1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2. 2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2. 3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2. 4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2. 5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

	личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей , применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

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

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- Подготовка мясных продуктов, - заливание холодной водой, - длительная варка, - за 30-40 минут закладка корней, - процеживание, - использование.	6
	2. Приготовление и оформление заправочных супов – щей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	3. Приготовление и оформление заправочных супов – борщей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	4. Приготовление и оформление заправочных супов – рассольников разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование,	6

сортимента. 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.		- тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	
	5. Приготовление и оформление заправочных супов – солянок , картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	6. Приготовление и оформление – молочных и супов-пюре разнообразного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протирание, - нагрев, - оформление и отпуск	6
	7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
	8. Приготовление и оформление соусов красных и белых разнообразного ассортимента	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищивание	6

		- мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	
	9. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
	10. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока, - варка, - процеживание, - оформление и отпуск	6
	11. Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка, - панирование, - оформление и отпуск	6
	12. Приготовление и оформление вязких и жидких каш разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование,	6

		- оформление и отпуск	
	13. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий различного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
	14. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей различного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	6
	15. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей и грибов различного ассортимента	- Первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - обсушивание, - протираание, - формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление, отпуск.	6
	16. Приготовление и оформление блюд из яиц различного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка,	6

		- протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	
	17. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск..	6
	18. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	19. Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	20. Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	21. Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование,	6

		- специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	22. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	23. Приготовление и оформление блюд из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, не рыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	24. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
	25. Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка,	6

		- оформление и отпуск.	
	26. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса различного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	27. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса различного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	28. Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы различного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	29. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи различного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование,	6

		- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	30. Проверочная работа	Тематика для проверочной работы: приготовление реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих супов, горячих соусов, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Дифференцированный зачет		
	Итого:		180

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.2. Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

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

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
		60

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, горячих супов разнообразного ассортимента		
Тема1.1.Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	-Подготовка мясных продуктов, -заливание холодной водой, - длительная варка, - за 30-40 минут закладка корней, - процеживание, - использование.	6
Тема1.2. Приготовление и оформление заправочных супов – щей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	12
Тема1.3. Приготовление и оформление заправочных супов – борщей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	12
Тема1.4. Приготовление и оформление заправочных супов – рассольников разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема1.5. Приготовление и оформление заправочных супов – солянок, картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение,	12

	- варка, - прогревание. - оформление и отпуск	
Тема 1.6. Приготовление и оформление – молочных и супов-пюре разнообразного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протираание, - нагрев, - оформление и отпуск	6
Тема 1.7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Приготовление и оформление соусов красных разнообразного ассортимента	- Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - заципывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6

Тема 3.2. Приготовление и оформление соусов белых разнообразного ассортимента.	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - заципывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.3. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.4. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока, - варка, - процеживание, - оформление и отпуск	6
Тема 3.5. Приготовление и оформление яично-масляных и масляных смесей разнообразного ассортимента	- Подготовка и тепловая обработка яиц, - измельчение, - соединение со сливочным маслом, солью и лимонным соком, - оформление и отпуск	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и мака-		48

ронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1 Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка, - панирование, - оформление и отпуск	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление вязких и жидких каш разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск	12
Тема 4.3. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
Тема 4.4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	12
Тема 4.5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей и грибов разнообразного ас-	- Первичная обработка, - очистка, мойка,	12

ассортимента	- нарезка, - обсушивание, - протираание, - формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление, отпуск.	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		60
Тема 5.1 Приготовление и оформление блюд из яиц разнообразного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	12
Тема 5.2 Приготовление и оформление холодных блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.3 Приготовление и оформление горячих блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протираание, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - порционирование, - формование,	6

	- панирование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	
Тема 5.4 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес опары, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.5 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого без опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 5.6 Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.7 Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого (пресного) теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		48
Тема 6.1 Приготовление и оформление блюд из отварной и	- Первичная обработка,	12

припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 6.2 Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 6.3 Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 6.4 Приготовление и оформление блюд из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, не рыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		78
Тема 7.1 Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка,	12

	- специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	
Тема 7.2 Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.3 Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.4 Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.5 Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку,	12

	- специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 7.6. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	18
Дифференцированный зачёт		
Итого		324

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению лаборатории Реализация рабочей программы практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

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

Производственная практика проводится концентрированно.

1.2 Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Видов и форм обслуживания, учебник, 3-е изд., - М.: Академия, 2018
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник – 1-е изд., - М.: Академия,

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания - Москва. «Академия», 2018
4. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров - Москва. «Академия», 2018
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Москва. «Академия» 2018 г.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета - Москва. «Академия» 2018 г.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы, учебник – 1-е изд., - М.: Академия, 2017.
8. Шитякова Т.Ю. приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, (1-е изд.), учебник. - М.: Академия, 2017
9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, (1-е изд.), учебник. - М.: Академия, 2017

Дополнительные источники:

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

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, ку-	

ливарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	На проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.	
Имеет практический опыт и порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет 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.	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
Умеет порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

Рабочая программа практической подготовки профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального госу-

дарственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-17031.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы практики студент должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения 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.

Результаты освоения практики

Результатом освоения практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа **учебной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108 часа**.

Рабочая программа **производственной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **180 часа**

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

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

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
	2. Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
	3. Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным, маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - хорошо вымешивают; - использование	6
	4. Приготовление и творческое оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок,	6

		- оформление и отпуск.	
	5. Приготовление и творческое оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	6
	6. Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	6
	7. Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	8. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	9. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых, закрытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
	10. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
	11. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени,	6

	ассортимента	- подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	
	12. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	13. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Первичная обработка - тепловая обработка овощей, нерыбного и водного сырья - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	15. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, дичи - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	Проверочная работа	Тематика проверочных работ: Приготовление и творческое оформление холодных соусов, заправок для салатов, бутербродов, канапе, тапас, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента	6
	Дифференцированный зачет		
	Итого:		108

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.2 Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

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

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных закусок разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1. Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
Тема 1.2. Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
Тема 1.3. Приготовление заправок горчичных для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем;	6

	- разводят уксусом; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	
Тема 1.4. Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным , маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - хорошо вымешивают; - использование	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента		42
Тема 2.1. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.2. Приготовление и творческое оформление бутербродов закрытых (сендвичей) разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
Тема 2.3. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
Тема 2.4. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		42

Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 3.2. Приготовление и творческое оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.3. Приготовление и творческое оформление салатов-коктейлей из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	12
Тема 3.4. Приготовление и творческое оформление винегретов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		72
Тема 4.1 Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.2 Приготовление и творческое оформление грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.3 Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12

Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.5 Приготовление и творческое оформление рыбных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.6 Приготовление и творческое оформление мясных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка продуктов, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.7 Приготовление и творческое оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Дифференцированный зачет		
Итого		180

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

и ПП)		
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

лаборатория Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники
Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Производственная практика проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, (1-е изд.), - М, Академия, 2018
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Акаде-

мия, 2018 г.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания - Москва. «Академия», 2018 г.
4. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров - Москва. «Академия», 2018
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Москва. «Академия» 2018 г.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета - Москва. «Академия» 2018 г.

Дополнительные источники:

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

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 5. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента труда соблюдены.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении хо-

	лодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Температура подачи приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Сервировка и оформление приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9 Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение салатов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	4. Вкус приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1 Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2 Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3 Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4 Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5 Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	6 Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8 Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требова-

	ниям. 8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

Рабочая программа практической подготовки профессионального модуля ПМ.04. Приго-

товление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-17031.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.2. Область применения рабочей программы практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы практики студент должен:

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Результаты освоения практики

Результатом освоения практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа **учебной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108 часов**.

Рабочая программа **производственной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **108 часов**

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы учебной и производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1 Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

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

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-	1.Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов разнообразного ассортимента	-Сортировка фруктов, - мойка, -нарезка, -соединение с рафинадной пудрой, -перемешивание, -соединение со сливками или мороженым, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	2. Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	3. Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов разнообразного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - мойка,	6

готовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		- приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
	4. Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	6
	5. Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала,	6

		- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	6. Приготовление, творческое оформление фруктовых напитков разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	7. Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	8. Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	9. Приготовление, творческое оформление желе многослойного разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов,	6

		- охлаждение, - оформление и отпуск.	
	10. Приготовление, творческое оформление муссов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	11. Приготовление, творческое оформление самбуков, разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	12. Приготовление, творческое оформление кремов желированных разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками,	6

		- заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
	13. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне, - тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление, творческое оформление пудингов, каши «Гурьевской» разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение, - соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	15. Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	16. Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание,	6

		- процеживание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
	17. Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	18. Проверочная работа	Тематика для проверочных работ: приготовление: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желе, муссов, самбука, крема, пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, морсы, квасы, чай, кофе, какао)	6
Дифференцированный зачет			
			Итого:
			108

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

1.2 Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

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

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		60
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов разнообразного ассортимента	-Сортировка фруктов, - мойка, -нарезка, -соединение с рафинадной пудрой, -перемешивание, -соединение со сливками или мороженым, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов разнообразного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги,	6

	- приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6

Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление желе многослойного разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление муссов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.9. Приготовление, творческое оформление самбуков	Подготовка желатина:	6

разнообразного ассортимента	- кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 1.10. Приготовление, творческое оформление кремов желированных разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение молоко, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение взбитой сметаны, - добавление яично-молочной смеси, - добавление ванилина, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне,	6

	- тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление пудингов разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение, - соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление каши «Гурьевской»	Молоко томят и снимают пенки, - варят манную кашу, -охлаждают, - взбивают белки, - вводят ванилин и орехи, - перекладывают пенками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		12
Тема 3.1 Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6

Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление фруктовых напитков разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		12
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Дифференцированный зачет		
Итого		108

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

лаборатория Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники
Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Производственная практика проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

7. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, (1-е изд.), - М, Академия, 2018

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Акаде-

мия, 2018 г.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания - Москва. «Академия», 2018 г.
10. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров - Москва. «Академия», 2018
11. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Москва. «Академия» 2018 г.
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета - Москва. «Академия» 2018 г.

Дополнительные источники:

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

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
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.	1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- Внешний вид приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2 Цвет приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3 Запах приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4 Вкус приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5 Консистенция приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	6 Вес приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7 Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8 Сервировка и оформление приготовленных холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных горячих

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Температура подачи приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных

	напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение холодных напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Температура подачи приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение горячих напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента используются в со-

	ответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части освоения квалификаций: повар, кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа **учебной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **180 часов**.

Рабочая программа **производственной практики** рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **252 часа**

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3 Рабочий тематический план и содержание **учебной практики** профессионального ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с регламентами ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий, составление заявки на сырье.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку сырья. Составить заявку на сырье в соответствии с правилами.	6
	2. Приготовление и подготовка к использованию сиропов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение; - ароматизация; - использование.	6
	3. Приготовление и подготовка к использованию помад разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 35-40*С; - взбивание; - созревание; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
	4. Приготовление и подготовка к использованию карамели разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 100*С;	6

		- окрашивание; - лепка; - использование для оформления.	
	5. Приготовление и подготовка к использованию желе разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	6. Приготовление и подготовка к использованию глазури разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - варка сиропа до слабого шарика; - взбивание белков, - соединение сиропа с белками; - добавления лимонной кислоты; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	6
	7. Приготовление и подготовка к использованию кремов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - соединение продуктов; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	6
	8. Приготовление и подготовка к использованию мастики, айсинга марципана разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6

	9. Приготовление и подготовка к использованию фаршей и начинок разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - соединение продуктов; - смешивание; - использование.	6
	10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из без опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес опары; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	12. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - подготовка масла; - замес теста, - слоеобразование; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	13. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с химическим разрыхли-	6

		телем; - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	14. Приготовление вафельного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - взбивание; - приготовление начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	15. Приготовление пряничного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с заваренной мукой; - формование, - тепловая обработка, - глазирование; - оформление и отпуск.	6
	16. Приготовление песочного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание масла с сахаром; - замес теста, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	17. Приготовление бисквитного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание яиц с сахаром; - замес теста, - введение наполнителя (какао, изюм,	6

		орехи и т. д); - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	18. Приготовление заварного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - заваривание муки; - введение яиц; - формование, - тепловая обработка, - посыпка сахарной пудрой или глазирование; - оформление и отпуск.	6
	19. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	20. Приготовление и оформление пирожных бисквитных, песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	21. Приготовление и оформление пирожных слоеных, заварных, миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	12
	22. Приготовление и оформление пирож-	- Подготовка продуктов;	6

	ных крошковых и пtiфуры разнообразного ассортимента	- выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	
	23. Приготовление и оформление тортов бисквитных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	24. Приготовление и оформление тортов песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	12
	25. Приготовление и оформление тортов слоеных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	26. Приготовление и оформление тортов заварных, миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	26. Приготовление и оформление конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - темперирование шоколада; - приготовление начинки; - формование, - охлаждение; - освобождение из формы; - оформление и отпуск.	6

	Проверочная работа	Тематика проверочной работы: приготовление отделочных п\ф, булочек, хлеба, печенья, пряников, рулетов, пирожных, тортов, конфет.	6
	Итого:		180

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.2 Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

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

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к использованию сиропов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение; - ароматизация; - использование.	6
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию помад разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы;	6

	- охлаждение до 35-40*С; - взбивание; - созревание; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к использованию карамели разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 100*С; - окрашивание; - лепка; - использование для оформления.	6
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к использованию желе разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.5 Приготовление и подготовка к использованию глазури разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - варка сиропа до слабого шарика; - взбивание белков, - соединение сиропа с белками; - добавления лимонной кислоты; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.6 Приготовление и подготовка к использованию кремов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка;	6

	- соединение продуктов; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	
Тема 1.7 Приготовление и подготовка к использованию мастики, айсинга, марципана разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.8 Приготовление и подготовка к использованию кандира, и украшения из посыпки разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.9 Приготовление и подготовка к использованию фаршей и начинок разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - соединение продуктов; - смешивание; - использование.	6
Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18
Тема 2.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из без опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес опары;	6

	- замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 2.3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста; - слоение теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 3.1. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - подготовка масла; - замес теста, - слоеобразование; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.2 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с химическим разрыхлителем; - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.3 Приготовление вафельного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка;	6

	- замес теста, - взбивание; - приготовление начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 3.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с заваренной мукой; - формование, - тепловая обработка, - глазирование; - оформление и отпуск.	6
Тема 3.5 Приготовление песочного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание масла с сахаром; - замес теста, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание яиц с сахаром; - замес теста, - введение наполнителя (какао, изюм, орехи и. т. д); - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.7 Приготовление заварного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - заваривание муки; - введение яиц;	6

	- формование, - тепловая обработка, - посыпка сахарной пудрой или глазирование; - оформление и отпуск.	
Тема 3.8 Приготовление воздушного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.9 Приготовление воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 4.1 Приготовление и оформление пирожных бисквитных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление пирожных песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6

Тема 4.3 Приготовление и оформление пирожных слоеных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.4 Приготовление и оформление заварных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.5 Приготовление и оформление пирожных миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.6. Приготовление и оформление пирожных крошковых разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.7. Приготовление и оформление пирожных птифур разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.8 Приготовление и оформление тортов бисквитных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	12

Тема 4.9 Приготовление и оформление тортов песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.10 Приготовление и оформление тортов слоеных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.11 Приготовление и оформление тортов заварных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.12 Приготовление и оформление тортов миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации конфет разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1 Приготовление начинок простых и сложных для конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - тепловая обработка, - охлаждение; - использование.	6
Тема 5.2 Приготовление и оформление конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - темперирование шоколада; - приготовление начинки; - формование, - охлаждение; - освобождение из формы; - оформление и отпуск.	6

Итого	252

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

лаборатория Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер;

куттер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники; суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Производственная практика проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

13. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, (1-е изд.), - М, Академия, 2018

14. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, (3-е изд.), М, Академия, 2018 г.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания - Москва. «Академия»,

2018 г.

16. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров - Москва. «Академия», 2018
17. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены- Москва. «Академия» 2018 г.
18. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета - Москва. «Академия» 2018 г.

Дополнительные источники:

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

4.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента труда соблюдены.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 6. Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 7. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента	1. Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба различного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет хлебобулочных изделий или хлеба различного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах хлебобулочных изделий или хлеба различного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус хлебобулочных изделий или хлеба различного

	ного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требо-

	ваниям. 9. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.5 Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента со-

	блюдены

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированных зачетов.

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены На проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческое оформление, эстетической подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Имеет практический опыт упаковки, складировании неиспользованных продуктов;	
Имеет практический опыт порционирования (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведение расчетов с потребителями.	
Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления хлебо-

	булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента труда соблюдены.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 6. Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 7. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-	1. Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным

готовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	требованиям 2. Цвет хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция мучных кондитерских изделий разно-

	образного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.5 Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении пи-

	рожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.7 Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А).

ГИА проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер и стандарта WorldSkills по компетенциям «Поварское дело»

1. Объем времени ГИА

На проведение ГИА отводится 2 недели (72 час.)

2. Нормативное обеспечение ГИА

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);
- Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. №56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (в

ред. от 02.06.2015 г.);

- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 43.01.09-170331; дата регистрации в реестре: 31/03/2017)
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

3. Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:

- ФГОС СПО по профессии
- Программа государственной итоговой аттестации
- Приказ директора лицея о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- Зачетные книжки студентов;
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4. Демонстрационный экзамен

4.1. Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

- Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.
- Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора лицея.
- За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ от методической комиссии должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Союзом «Ворлдскиллс Россия» и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru
- Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдскиллсРоссия в 2019 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев

оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) 2018 года. Задания утверждаются Национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

- В состав пакета документов ДЭ входят:
- Задание для ДЭ;
- Критерии оценки по компетенциям и шкала приведения балловой системы к оценочной;
- Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкции по охране труда и технике безопасности;
- Протокол ГИА.
- Полная информация по проведению ДЭ доводится до сведения студентов не позднее 3 месяцев до начала экзамена.

- Демонстрационный экзамен проводится в учебной лаборатории лица

4.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена по стандартам **WORLD SKILLS**

- 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. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной комиссии проводится техническим экспертом под роспись.
- В случае отсутствия студента на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.
- После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.
- Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.
- Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.
- Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.
- Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.
- Члены экспертной группы выдают участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.
- К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта.
- В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.
- В случае опоздания участника ДЭ к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.
- В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

- В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

- На выполнение практического задания отводится 4,5 часа и 30 мин. для уборки рабочего места.

4.3. Оценка экзаменационных заданий

- Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

- Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки

- Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок. Результатом работы экспертной группы является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание

- Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

6. Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар Кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и о выдаче диплома выпускникам прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК лица.

Председатель МК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПКРС

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

6.1.1. Оценка результатов текущего контроля

Текущему контролю знаний подлежат все обучающиеся лица.

Текущий контроль по УД и ПМ проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний являются:

- ✓ фронтальный опрос,
- ✓ контрольная работа,
- ✓ самостоятельная работа,
- ✓ лабораторная работа,
- ✓ практическое занятие,
- ✓ практическая работа
- ✓ диктант,
- ✓ тестирование,
- ✓ подготовка презентаций, рефератов.

Форму текущего контроля определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Избранная форма текущей аттестации преподавателем указывается в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок по текущему контролю несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заместитель директора по ООД.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР.

В начале учебного года преподаватели русского языка и математики проводят входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Результаты текущего контроля должны проставляться преподавателем в журнале теоретического обучения своевременно.

Данные текущего контроля должны использоваться преподавателями и методическими объединениями для эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания УД и ПМ.

Сдача контрольных работ, домашних заданий, отработка и защита лабораторных работ и практических занятий, пропущенных по уважительной или неуважительной причине, осуществляется по расписанию консультаций (индивидуальному графику).

6.1.2 Оценка результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (УД) или профессиональных модулей (ПМ), а также после изучения междисциплинарных курсов (МДК) и прохождения учебной и производственной практики (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- ✓ зачет
- ✓ дифференцированный зачет (ДЗ) по отдельной дисциплине, практике;
- ✓ экзамен по УД, МДК;
- ✓ комплексный экзамен или комплексный ДЗ по двум или нескольким дисциплинам (МДК, видам практики);
- ✓ демонстрационный экзамен по МДК.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, её корректировку и проводится с целью определения:

- -соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего или служащего Федеральному государственному образовательному стандарту среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- -сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- -наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки проведения промежуточной аттестации, перечень предметов, выносимых на экзамены, дифференцированные зачеты определяется учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета или экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с администрацией образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация обучающихся по ПМ осуществляется экзаменационной комиссией, утвержденной приказом директора.

Промежуточная аттестация по всем остальным УД и МДК осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Содержание экзаменационных материалов должно отвечать требованиям к уровню подготовки обучающихся, предусмотренным ФГОС СПО. Экзаменационные материалы дополняются критериями оценки их выполнения.

Экзаменационные материалы согласовываются на заседании методических комиссий и утверждаются директором лица.

Экзаменационные материалы для проведения письменных экзаменов с использованием набора контрольных заданий формируются из двух частей: обязательной, включающей задания минимально обязательного уровня, правильное выполнение которых достаточно для получения удовлетворительной оценки (3), и дополнительной части с более сложными заданиями, выполнение которых позволяет повысить удовлетворительную оценку до 4 или 5.

Во время сдачи устного экзамена в аудитории может находиться одновременно не более 8 обучающихся.

При неполных и нечетких ответах преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы, как по содержанию билета, так и по общим понятиям, ответы на которые могут повысить уровень оценки.

В случае неспособности обучающегося ответить на билет, ему предоставляется право взять второй билет. Оценка при этом снижается на один балл.

Обучающемуся, использующему в ходе экзамена неразрешенные источники и средства для получения информации, выставляется неудовлетворительная оценка.

После проведения экзамена (в устной или письменной форме) экзаменационные оценки записываются в экзаменационную ведомость. Оценки выставляются цифрой и прописью: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Результаты устного экзамена объявляются в тот же день при подведении итогов.

Письменные экзаменационные работы выполняются на бумаге со штампом лица. Штамп образовательного учреждения проставляется на каждом листе работы в левом верхнем углу. Титульный лист работы подписывается непосредственно на экзамене по образцу, данному на доске.

Письменные экзаменационные работы проводятся со всем составом группы от трёх до шести академических часов на учебную группу.

На проверку сдается не только чистовой, но и черновой вариант работы. Он учитывается при проверке в том случае, если обучающийся не успел исправить в чистовике найденные им ошибки или дописать в чистовик задание, выполненное на черновике. Спорные случаи толкуются в пользу экзаменуемого. Листы, предназначенные для черновой работы, должны быть проштампованы, как и чистовые, и сверху иметь пометку «черновик».

На проверку письменных работ отводится до десяти дней. Оценки по результатам аттестации в письменной форме доводятся до сведения обучающихся через информационный стенд.

Обучающийся имеет право ознакомиться со своей письменной работой, проверенной преподавателем, и, в случае несогласия с выставленной оценкой, в трехдневный срок подать апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую образовательным учреждением. Выставленная экзаменационная оценка в ходе повторного рассмотрения может быть оставлена без изменения, повышена или понижена.

Неявка обучающегося на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости. Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по неуважительной причине, назначается сдача экзамена в повторную аттестацию. В случае неявки обучающегося на экзамен по уважительной причине, заместитель директора по учебно-производственной работе назначает другой срок сдачи экзамена. Данный срок считается первоначальным.

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена осуществляется экспертами демонстрационного экзамена сторонних организаций.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые организацией, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

6.1.3 Оценка результатов практики

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Критерии оценивания

Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	Максимально 5 баллов
Выполнение нормы времени	Максимально 5 баллов

Соблюдение техники безопасности	Максимально 5 баллов
Точность выполнения технического задания	Максимально 5 баллов
Качество выполнения технического задания	Максимально 5 баллов

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	50	отлично
80 ÷ 89	40	хорошо
70 ÷ 79	30	удовлетворительно
менее 70	Задание не выполнено	

6.2 Государственная итоговая аттестация

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

- Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.
- Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора лица.
- За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ от методической комиссии должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Союзом «Ворлдскиллс Россия» и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru
- Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдскиллсРоссия в 2019 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) 2018 года. Задания утверждаются Национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.
- В состав пакета документов ДЭ входят:
- Задание для ДЭ;
- Критерии оценки по компетенциям и шкала приведения балловой системы к оценочной;

- Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкции по охране труда и технике безопасности;
- Протокол ГИА.
- Полная информация по проведению ДЭ доводится до сведения студентов не позднее 3 месяцев до начала экзамена.

- Демонстрационный экзамен проводится в учебной лаборатории лицея

6.1. Порядок проведения демонстрационного экзамена по стандартам **WORLD SKILLS**

- 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. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной комиссии проводится техническим экспертом под роспись.
- В случае отсутствия студента на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.
- После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.
- Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.
- Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.
- Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.
- Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.
- Члены экспертной группы выдают участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.
- К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта.
- В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.
- В случае опоздания участника ДЭ к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.
- В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.
- В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.
- На выполнение практического задания отводится 4,5 часа и 30 мин. для уборки рабочего

места.

V. Программа воспитания

Пояснительная записка

Социально-политическая и экономическая ситуация в стране привели к осознанию важности и актуальности воспитательной работы в системе среднего профессионального образования (СПО). В основе современного воспитания - это Родина, семья, дружба, взаимопомощь, спорт и здоровье, любовь к природе, стремление к знаниям, труд и личность.

Для реализации эффективного воспитания личности обучающихся необходима программа воспитания (далее - «Программа»), которая позволит педагогам скоординировать свои усилия, направленные на воспитание обучающихся.

Согласно Стратегии развития воспитания в РФ на период до 2025 года приоритетами политики лица в области воспитания являются:

- создание условий для воспитания здоровой, счастливой, свободной, ориентированной на труд личности;
- формирование у обучающихся высокого уровня духовно-нравственного развития, чувства причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России;
- поддержка единства и целостности, преемственности и непрерывности воспитания;
- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой гражданской идентичности россиян и главным фактором национального самоопределения;
- обеспечение защиты прав и соблюдение законных интересов каждого обучающегося;
- формирование внутренней позиции личности по отношению к окружающей социальной действительности;
- развитие на основе признания определяющей роли семьи кооперации и сотрудничества субъектов системы воспитания с целью совершенствования содержания и условий воспитания обучающихся.

Согласно ст. 68 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Ход работы по реализации Программы анализируется на заседаниях педагогического совета колледжа и согласовывается на заседаниях студенческого совета колледжа. Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения педагогического совета лица и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы.

Структура программы	Содержание структурных компонентов программы
Особенности организуемого в ПОО воспитательного процесса	Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» определяет воспитание как деятельность, направленную на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Процесс воспитания в профессиональной образовательной организации основывается на следующих современных подходах: 1. системный, который способствует построению соответствующей интегративной модели профессионального воспитания в СПО на принципах необходимой целостности и позволяет системно подойти к изучению лучших отечественных практик и систем воспитания в СПО; 2. компетентностный - позволяет рассматривать результаты профессиональной подготовки в СПО как единство ее профессионально и личностно наполненных компонентов: знаний, умений, владений, профессионально и личностно значимого опыта деятельности; 3. личностно-деятельностный - позволяет формировать профессионально-значимые качества личности обучающихся, способствующие успешной социализации и творческому самовыражению; навыков самоуправления и выбора карьерных траекторий, молодежной активности, в т.ч. предпринимательской; 4. синергетический - дает возможность по-новому подойти к разработке проблем развития педагогических систем, рассматривая их с позиции «открытости», сотворчества и ориентации на саморазвитие; 5. проектный - современный и прогрессивный подход для достижения стратегических целей организации, позволяет использовать соответствующие компетенции, инструменты и методы для эффективного получения результатов, достижения показателей и целей деятельности. КГБПОУ «Солонешенский ЛПО» располагается в значительном отдалении от городов Бийск, Барнаул, располагается в сельской местности, лицей, удовлетворяет запросы местных работодателей, и из соседних районов, в профессиональных кадрах, ведущее направление сельское хозяйство и сфера услуг, реализует 5 программ подготовки квалифицированных рабочих

	служащих (ППКРС).
Цель и задачи воспитания	Современный национальный идеал личности - это высоконравственный, творческий, профессионально компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа. Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания в профессиональной образовательной организации - личностное и профессиональное развитие обучающихся, проявляющееся: - в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел); - в развитие профессиональных компетенций и построения личной траектории успеха (то есть в развитии их профессионально значимых отношений). Кроме этого Программа ориентирована на формирование общих компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), в том числе ФГОС СПО по ТОП 50 к результатам профессионального образования, а именно: <i>Общие компетенции по ФГОС СПО:</i> ОК-1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК-2 - уметь 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) и добиваться

	результата выполнения заданий; ОК-8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК-9 - ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности. <i>Общие компетенции по ФГОС СПО по ТОП 50:</i> 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 Российской Федерации 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 языках; ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Целевой приоритет среднего общего образования	В воспитании обучающихся юношеского возраста (уровень среднего общего образования) таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел. Выделение данного приоритета связано с особенностями обучающихся юношеского возраста с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести. Важно, чтобы

	опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению обучающихся во взрослую жизнь окружающего их общества. Это: - опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких; - трудовой опыт, опыт участия в производственной практике; - опыт дел, направленных на пользу своему родному городу или селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции; - опыт природоохранных дел; - опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в колледже, дома или на улице; - опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности; - опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения; - опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей; - опыт оказания помощи окружающим, заботы о младших или пожилых людях, волонтерский опыт; опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.
Целевой приоритет профессионального образования	В воспитании обучающихся старшего юношеского возраста (уровень профессионального образования) таким приоритетом является создание условий для интеллектуального, культурного и профессионального развития обучающихся и подготовкой квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования. Выделение данного приоритета связано, прежде всего, с современными тенденциями и особенностями развития профессионального образования: - формирование общих компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников на рынке труда, их эффективную самореализацию в современных социально-экономических условиях; - реализация таких важнейших направлений в воспитательной работе лицея - гражданско-патриотическое, профессионально-ориентирующее (развитие карьеры), спортивное и здоровьесберегающее, студенческое самоуправление, экологическое, культурно-творческое, профилактика правонарушений, самовольных уходов, употребления ПАВ.

Задачи	Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач: 1) реализовывать воспитательные возможности общелицейских ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; 2) реализовывать воспитательные возможности по важнейшим направлениям в воспитательной работе профессионального образования (гражданско-патриотическое, спортивное и здоровьесберегающее, экологическое, культурно-творческое, профилактика правонарушений; 3) реализовывать потенциал классного руководства и наставничества в воспитании обучающихся; 4) вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, и иные объединения, работающие по программам внеурочной деятельности и дополнительным общеобразовательным программам; 5) использовать в воспитании обучающихся возможности учебных дисциплин и профессиональных модулей, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися; 6) инициировать и поддерживать студенческое самоуправление - как на уровне колледжа, так и на уровне группы; 7) создать необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, обеспечение их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда; 8) организовать работу студенческих медиа, реализовывать их воспитательный потенциал; 9) развивать предметно-эстетическую среду лицея и реализовывать ее воспитательные возможности; 10) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.	
	Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать в лицее интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.	
Виды, формы и содержание деятельности	Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лицея. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.	
	Инвари-	Модуль «Ключевые общелицейские мероприятия и приоритетные направления воспи-

	антные модули	тания в профессиональном образовании» Ключевые дела - это главные традиционные лицеевские дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися. Для этого в лицее используются следующие формы работы: <i>На внелицевском уровне:</i> В комплекс коллективных творческих дел, в которых принимают участие и педагоги, и студенты - это традиционные краевые мероприятия, патриотического воспитания: месячник гражданско-патриотической работы, здорового образа жизни, правового воспитания, ВНД, «Георгиевска ленточка», и другие. Они обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и педагогов. Кроме этого студенты лицея в течение года участвуют на муниципальном и краевом уровнях в соревнованиях по волейболу, баскетболу, мини-футболу, легкой атлетике, настольному теннису, лыжам, в том числе «Кросс нации», «Лыжня России», «Легкоатлетическая эстафета, посвящённая Дню Победы», в соревнованиях, проводимых в рамках Спартакиады сел Солонешенского района» и др . <i>На лицеевском уровне:</i> В лицее ежегодно проводятся мероприятия по социально-значимым направлениям воспитания: <i>- гражданско-патриотическое направление</i> Традиционными в этом направлении являются: мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам профилактике экстремизма и терроризма (флэшмобы «Молодежь против террора», акции «Голубь мира» и «Мы голосуем за мир и дружбу»); недели правовых знаний (классные часы по теме «Закон и порядок»; дискуссионные площадки «Молодежь против коррупции»; оформление информационных стендов); месячник оборонно-массовой работы (Уроки мужества, встречи с воинами-интернационалистами, квесты на знание истории Отечества, конкурс стенных газет, конкурсы чтецкого искусства ко Дню защитника Отечества и т.д.). В ноябре в лицее проходит комплекс мероприятий месячника «Мы выбираем ЗОЖ», приуроченный ко «Дню проворой помощи детям» – неделя правовых знаний, неделя психологии, в рамках «Дня толерантности» Регулярно проводятся мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувство гордости за свою Родину, уважение к историческим символам и памятникам, уважение к защитникам Отечества и по-

		двигам его Героев, готовность к защите Родины, ответственность за будущее России. Студенты принимают участие в форумах, движении «Волонтеры Конституции», Всероссийских диктантах, конференциях, исторических квестах. Проходят Уроки мужества, просмотры тематических роликов, встречи с известными людьми нашего села, ветеранами, а также бывшими выпускниками лицея; проводятся тематические уроки и викторины, воспитывающие уважение к таким символам государства, как герб, флаг и гимн России. Цикл мероприятий проводится в неделю боевой Славы, посвященной Дню Победы в ВОВ. Это акции «Георгиевская ленточка», «#Мы вместе», «Бессмертный полк»; «Окна Победы»; конкурсы стенных газет; тематические классные часы и др. Большая работа проводится волонтерским отрядом лицея, которые оказывают реальную социальную помощь ветеранам войны и труда, а также участвуют во Всероссийском движении «Волонтеры Победы», в городских, краевых и Всероссийских конкурсах, успешно занимаются проектной деятельностью. В период дистанционного обучения мероприятия активно проводятся в онлайн-режиме. На странице сообщества в группе В Контакте, инстаграм, публикуются фото-отчеты, заметки и статьи по проведенным мероприятиям, различные тематические видеоролики. <i>- спортивное и здоровьесберегающее направление</i> Практикуются мини-встречи по волейболу команд «педагог+студент». Большой популярностью пользуется у молодежи студенческая эстафета «Веселые старты». Ведется большая работа по пропаганде ЗОЖ. Формы проведения мероприятий различны: квест-игра, дебаты, онлайн-челлендж, блиц-опрос, видеолекторий, викторины, конкурсы, вечера вопросов и ответов, игры, флешмобы, оформление информационных стендов, уроки информации, конкурсы плакатов, встречи с медицинскими работниками. Но главная задача в этом направлении - вовлечение молодежи в общественную деятельность, творческие объединения, волонтерские отряды и т.д., которые на своем примере постоянной работы в различных направлениях демонстрируют, какой насыщенной может быть жизнь без ПАВ. <i>- экологическое направление</i> Экологическое воспитание, бережное отношение к природе и окружающей среде включает проведение различных мероприятий с участием педагогов и студентов. Например, в природоохранных акциях, таких как субботники (уборка территории лицея, учебного хозяйства, берега р. Ануй; закрепленных памятников, озеленение парковых территорий села, организованное административными структурами муниципалитета, участие в акции «Лес Победы» и т.д.

		В течение года в лицее интересно и познавательно проходят: экологический брейн-ринг «Знатоки экологии», конкурс эссе «Я и моя природа», конференции «Моя малая родина», экологическая Акция «Берегите природу». Участие студентов в экологических онлайн-мероприятиях: Всероссийский экологический диктант, Всероссийский урок «Эколята - молодые защитники природы», Всемирный день окружающей среды, Всероссийский фестиваль по энергосбережению и экологии.
		Модуль «Классное руководство и наставничество» Осуществляя работу с группой, классный руководитель организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенного ему группой; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями Работа с группой: 3) инициирование и поддержка участия группы в общелицеевских ключевых делах: волонтерское движение, участие в реализации проекта по формированию финансовой грамотности обучающихся; оказание необходимой помощи студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства WorldSkills, Абилимпикс; в конкурсах по выявлению талантливых и творческих студентов; 4) проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения педагога и студентов, основанных на принципах уважительного отношения к личности, поддержки активной позиции каждого; наиболее эффективной формой проведения классных часов в онлайн и офлайн форматах, является форма с приглашением различных специалистов, в зависимости от темы классного часа: беседа-тренинг «Составляющая здорового образа жизни», «Семейный альбом», час правового общения «Твой выбор»; сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование; мониторинг занятости студентов в сфере культурно-досуговой деятельности; мастер-классы «Марафон дружбы», совместные экскурсии с родителями и обучающимися «Экологический маршрут», выезд на природу, посещение театра и кинотеатра. Индивидуальная работа с обучающимися: 5) изучение особенностей личностного развития: заполнение анкеты первокурсника, посещение места жительства, выявление лидера группы и делегирование в студенческий совет колледжа; проведение диагностики по изучению особенностей адаптационных возможностей лич-

		ности с учётом социально-психологических характеристик, отражающих обобщенные особенности нервно-психического и социального развития; 6) поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем создана с целью формирования жизнестойкости, повышения психологической грамотности для обучающихся и родителей: «Психологическая гостиная», встречи обучающихся со специалистами городских организаций «Пункт приема детских страхов», «Ящик доверия», психологический клуб БГК в социальной сети ВК; 7) коррекция поведения студента через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями: классный руководитель обязан оперативно оценивать возможные риски и принимать решения в нестандартной ситуации, будь то студент или педагог. Неоценимую помощь в деятельности классного руководителя по работе с детьми девиантного поведения оказывает Совет профилактики, основными задачами которого являются выявление несовершеннолетних и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации и (или) социально опасном положении; ранняя профилактика правонарушений, безнадзорности и подростковой преступности; социально-педагогическая реабилитация обучающихся. <i>Работа с преподавателями, преподающими в группе:</i> 8) регулярные консультации классного руководителя с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований преподавателей по ключевым вопросам воспитания, а также на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися; 9) привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях группы для объединения усилий в деле обучения и воспитания студентов. <i>Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:</i> 10) регулярное информирование родителей об успехах и проблемах, о жизни группы в целом: СМС оповещение, чаты в родительских группах WhatsApp, телефонные звонки, информационные письма, благодарственные письма родителям по итогам семестра, года и праздничным датам; организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов в форматах онлайн и офлайн: в начале учебного года и по итогам семестра, обязательные общелицеевские собрания с приглашением специалистов по актуальным для родителей вопросам, проводятся раз в полугодие.
		Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» Реализация преподавателями воспитательного потенциала на дисциплинах и професси-

		ональных модулях заключается в следующем: 1. установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности; 2. побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; 3. привлечение внимания обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией - инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; 4. использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе; применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; 1. включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающегося к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; 2. организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими, дающего обучающемуся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

	Модуль «Студенческое самоуправление» Организация работы студенческого самоуправления формирует активную гражданскую позицию студентов, содействует развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самореализации и саморазвитию в колледже. Студенческий Совет лицея является основной формой студенческого самоуправления лицея, создан в целях обеспечения реализации прав обучающихся лицея на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, совместной работы студентов, администрации лицея, педагогических работников и классных руководителей. Основными направлениями работы являются: привлечение студентов к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов; разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с учетом профессиональных интересов студентов; защита и представление прав и интересов студентов; содействие в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы; сохранение и развитие демократических традиций студенчества; содействие органам управления колледжем в решении образовательных задач, в организации досуга и быта студентов, в пропаганде здорового образа жизни; проведение работы, направленной на повышение сознательности студентов и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям колледжа; повышение активности студентов, выявление лидеров; развитие и повышение уровня правовой, социально-политической культуры студентов. <i>На уровне лицея:</i> Ежегодно в лицее проводится конференция по довыборам в органы студенческого самоуправления, от каждого корпуса выбирается не менее семи обучающихся, которые входят в состав представителей студенческого самоуправления. Для голосования присутствуют представители всех учебных групп и курсов. Выдвигаются кандидатуры, которые изъявили желание вступить в студенческий Совет. Кандидаты демонстрируют подготовленные презентации, тексты с речью и выступают перед студенческой публикой. Студенты делятся своими планами о продвижении самоуправления, обозначают четкую позицию в работе по развитию самоуправления, проявляют свою заинтересованность в благополучии и преуспевании лицея в различных направлениях. После завершения всех выступлений слушатели голосуют. Заседания студенческого Совета лицея проводятся не реже одного раза в квартал. В совет входят: председатель студенческого совета, первый заместитель председателя,

	заместители председателя (заместитель председателя по административной работе; ответственный секретарь; сектор развития здорового образа жизни; сектор социальной работы; учебно — производственный сектор; культурно-массовый; отдел по работе со студенческими и общественными организациями). Председатель возглавляет и координирует работу Совета; осуществляет общее руководство деятельностью Студенческого совета; принимает решения о внеочередном созыве Студенческого совета; отвечает за текущее и перспективное планирование деятельности студенческого Совета; ведёт студенческие заседания; знакомит студентов с нормативной правовой базой колледжа, регламентирующей студенческую жизнь, соответствующими изменениями, приказами, распоряжениями и т.д.; составляет графики мероприятий, осуществляет контроль их выполнения; привлекает студентов к выполнению общественных работ по благоустройству колледжа и прилегающей территории; оповещает обучающихся о решениях студенческого Совета колледжа и планируемых мероприятиях; отвечает за оформление информационных стендов лицея в части, касающейся студенческой жизни, актуальность представленной на стенде информации; представляет обучающихся лица перед администрацией лицея, а также на различных мероприятиях городского и краевого уровня; обеспечивает исполнение обучающимися решений администрации лицея; отчитывается о работе за учебный год на Конференции студентов. Студенческий совет общежития также функционирует в общежитии лицея. На уровне групп: Представители студенческого самоуправления взаимодействуют со старостами учебных групп, выходят с предложениями об участии в мероприятиях, организуют собрания. Представители самоуправления активно сотрудничают с педагогами и преподавателями, проводят работу с учебными группами и представителями студенческих объединений. Студенческий Совет лицея привлекает обучающихся к мероприятиям лицея, города и региона, традиционным концертным программам и торжественным линейкам, посвященным знаменательным датам и праздникам. На индивидуальном уровне: Классные руководители и представители самоуправления оказывают помощь обучающимся в подготовке к мероприятиям районного, регионального и всероссийского уровня, регулярно проводятся сборы, репетиции, посещение тренингов, мастер-классов, которые способствуют развитию самостоятельности и вовлеченности. Представители Совета активно занимаются со студентами проектной деятельностью, способствуют прохождению обучающих курсов.

		Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) Для повышения конкурентоспособности выпускников лица, построение его личной профессиональной траектории, создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), конкурсах профессионального мастерства и др. Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников через организацию и проведение ярмарок профессий, выставок, каникулярных школ, участие в проекте Билет в будущее и др. мероприятия.
		Модуль «Работа с родителями» Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания в рамках следующих видов и форм деятельности: На групповом уровне: 1. общелицейские родительские собрания 1 раз в полугодие, в дистанционном режиме по мере необходимости проходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; 2. ролики и буклеты, а также ценные рекомендации и советы от профессиональных психологов, социальных педагогов на www.bgtsu.ru «Ответственное родительство», «График лекторий», кнопка «Задай вопрос психологу». На индивидуальном уровне: 3. работа педагогов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций; 4. привлечение членов семей обучающихся к организации и проведению дел группы, созданию объединений и советов; организация на базе группы семейных праздников, конкурсов, соревнований, направленных на сплочение семьи: проведение совместных творческих акций, семейных вечеров (просмотр фильмов по различным темам с дальнейшим обсуждением).
	Вариантные модули	
		Модуль «Студенческие и социальные медиа» Цель студенческих медиа (совместно создаваемых обучающимися и педагогами

		средств распространения текстовой, аудио и видео информации) - развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся. Воспитательный потенциал студенческих медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности: 1. организация Студенческого медиа центра (СМЦ) - как одна из форм развития студенческого самоуправления. Студенческий медиацентр Солонешенского ЛПО направлен на повышение медиаграмотности и медиаобразования студентов, а также создание медиаконтента лица силами самих студентов. Основные направления работы СМЦ в лицее: информационно-техническая поддержка лицеевских мероприятий через видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов и др.; освещение интересных, важных и значимых событий лица: видеолектории на злободневные темы, создание роликов, клипов к общелицеевским праздникам; Интернет-группы - разновозрастное сообщество студентов и педагогов, поддерживающее интернет-сайт лица, а также интернет-сообщество «ВКонтакте», «Facebook», «Инстаграмме» с целью освещения деятельности лица в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к лицу, информационного продвижения его ценностей и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой студентами, педагогами и родителями могут открыто обсуждать значимые для лица вопросы.
		Модуль «Организация предметно-эстетической среды» Организация предметно-эстетической среды в лицее обогащает внутренний мир студента, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию окружающего мира студентами лица. Воспитывающее влияние на студентов лица осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой лица как: 1. оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая служит хорошим средством разрушения негативных установок студентов на учебные и внеучебные занятия (оформление клицея к традиционным мероприятиям: 1-е сентября, Новый год, День Победы и т.д.), мотивационные плакаты, уголки безопасности, информационные стенды; 2. размещение на стендах лица регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ студентов, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга, фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в лицее (проведенных

		ключевых делах, интересных экскурсиях, походах, встречах с интересными людьми и т.п.). Конкурсы плакатов к знаменательным датам календаря, выставки фоторабот обучающихся, стендовые презентации); 3. озеленение территории лицея, разбивка клумб, высадка цветов и кустарников. В лицее ведется активная работа по облагораживанию территории. Привлечение преподавателей, студентов и родителей к посадке растений, к созданию клумб, цветников, поддержанию чистоты территории лицея, способствует формированию доверительного общения внутри коллектива, а также приучает студентов к созидательному труду. Участие в различных экологических акциях, а также тесное сотрудничество с городскими организациями способствует плодотворной работе, как на благо лицея, так и на благо города (участие в субботниках, участие в посадке деревьев, чистка памятников, очистка домовоей территории одиноким пожилым людям и т.д.); 4. событийный дизайн - оформление пространства проведения конкретных событий (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих мероприятий, выставок, собраний, конференций и т.п.); в лицее оформляются фотозоны к традиционным праздникам; регулярная организация и проведение конкурсов творческих проектов по благоустройству различных участков территории лицея (например, субботник «Самая чистая территория», «Лучшая снежная фигура», конкурс ко Дню студента и т.д.); акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях лицея, ее традициях, правилах. Оформление зданий лицея (Новый год, День Победы, День государственного флага и т.д.)
		Модуль «Профилактическая работа» Правовое воспитание личности обучающегося, формирование и развитие у студентов таких качеств, как политическая культура, социальная активность, коллективизм, уважения к правам и свободам человека, профилактика самовольных уходов, ответственности за свои поступки. Основные задачи лицея: создание единого гражданско-правового пространства учебно-воспитательного процесса в лицее, воспитание студентов в духе уважения к Конституции РФ, законности, нормам общественной и коллективной жизни, развитие общественной активности студентов, формирование ответственности за свои поступки. Направления деятельности: Выявление и учёт: обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации; родителей, ненадлежащим образом исполняющие обязанности по обучению детей, информирование Полиции, КДН в целях привлечения их к административной ответственности; несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих по не-

		уважительным причинам занятия, склонных к самовольным уходам оказание им соответствующей помощи; несовершеннолетних из малообеспеченных семей, оказание им помощи; опекаемых детей, осуществление контроля со стороны преподавателей, социального педагога. Анкетирование студентов (уровень жизни, социальный статус). Контроль посещаемости занятий обучающимися, состоящими на учёте, а также на учётах в ПДН, КДН и ЗП, опекаемыми и детьми из социального риска. Доведение до сведения родителей и обучающихся информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложных ситуациях. Организация работы «Совета профилактики», ППМС. Включение обучающихся во внеурочную деятельность. Оформление личных дел обучающихся, состоящих на учёте в КДН и ЗП, ПДН. Оформление стенда «Знай закон». Групповые классные часы на темы: «Твоя безопасность»; «Табакокурение – угроза для жизни»; «Насилие и закон»; «Разрешение конфликтов подростков»; «Наркотики. Наркотическая зависимость» и т.д. Организация мероприятий по борьбе с курением (совместно с классными руководителями и мастерами п/о). Цикл бесед «Терроризм – идеология насилия». Антикоррупционные мероприятия. Ожидаемые результаты: 1) воспитание у обучающихся правового сознания; 2) повышение уровня правовой грамотности; 3) формирование у обучающихся ответственности за свои поступки.
Анализ воспитательного процесса	Самоанализ организуемой в лицее воспитательной работы осуществляется по выбранным самим лицеем направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения. Самоанализ осуществляется ежегодно силами самой образовательной организации. Основными направлениями анализа организуемого в лицее воспитательного процесса могут быть следующие: Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся. Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы. В лицее осуществляется анализ классными руководителями совместно с руководителями методических объединений с последующим обсуждением его результатов на заседании ИМС при заместителе директора классных руководителей. Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение. Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие про-	

	блемы личностного развития обещающегося удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу. 2. Состояние организуемой в лицее совместной деятельности обучающихся и взрослых. Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в лицее интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых. Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, классными руководителями, студенческим советом лицея, хорошо знакомыми с деятельностью лицея. На последнем заседании студенческого совета лицея обсуждались вопросы более активного взаимодействия студенческого сообщества с педагогами по вопросам проведения совместных мероприятий и обсуждения наиболее актуальных проблем в молодежной среде. Полученные результаты, были представлены на педагогическом совете. При этом особое внимание обратили на вопросы, связанных с: - качеством проводимых общелицейских ключевых дел; - качеством реализации приоритетных направления воспитания в профессиональном образовании; - качеством совместной деятельности классных руководителей и наставников и их групп; - качеством организуемой в лицее внеурочной деятельности и общеразвивающих программ, проектов; - качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей; - качеством существующего студенческого совета лицея; - качеством существующего студенческого волонтерского отряда лицея «Рука в руке» - наличие достижений в региональном, отборочном, национальном чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia); качеством трудоустройства выпускников; - качеством работы студенческого медиа; - качеством организации предметно-эстетической среды лицея; - качеством взаимодействия лицея и семей обучающихся. Итогом самоанализа организуемой в лицее воспитательной работы является выявленный перечень проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

**Календарный план воспитательной работы на 2021-2022 учебный год
1-2 курс**

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные исполни- тели	Отметка о выполне- ние, примечание
«Ключевые, традиционные общелицеевские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образова- нии»				
1.	Организация и проведение «Дня знаний»	Сентябрь	Зам по УВР	
2.	«Солонешенский лицей»: вчера, сегодня, зав-тра» (Знакомство первокурсников с законами, традициями, историей лицея)	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, руководители групп, социальный педагог, педагог-психолог	
3.	Организация мероприятий «День учителя», «День самоуправления» (выпуск поздравительных стенгазет, линейка для преподавателей «Примите наши поздравленья!»)	Сентябрь-октябрь	Зам по УВР, библиотекарь	
4.	Посвящение в первокурсники	Октябрь	Зам по УВР, классные руко-водители 1-го-3-го курса, библиотекарь	
5.	Месячник пожилого человека (по отдельному плану)	Октябрь	Зам по УВР, библиотекарь	
6.	Международный день толерантности. Дис-куссионный час «Я толерантен?». Фото-флешмоб «Международный День толерант-ности»	16.11.2021	Педагог-психолог	
7.	День народного единства. Информационные, дискуссионные часы. Исторический квест	Ноябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
8.	Мероприятия, посвященные Дню Матери (Конкурсы чтецов и стенных газет, классные часы)	Ноябрь	Воспитатель общежития, классные руководители 1-2 курсов	
9.	Месячник по ЗОЖ	Ноябрь	Руководитель физвоспита-	

			ния, зам по УВР	
10.	«Новогодний вечер»	Декабрь	Зам по УВР, классные руководители, библиотекарь	
11.	Линейка памяти воинов интернационалистов	Февраль	Зам по УВР, педагог-организатор ОБЖ	
12.	Шахматный турнир памяти «Дударева М., Потапова М.»	Февраль	Руководитель физвоспитания, преподаватель истории	
13.	Проведение традиционной военно-технической-спортивной эстафеты «Зарница»	Февраль	Зам по УВР, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ	
14.	III Фото-конкурс «Мы против вредных привычек»	Февраль-Март	Зам по УВР, классные руководители групп	
15.	Участие в районном мероприятии «Широкая масленица»	Март	Воспитатель	
16.	Всероссийская неделя добра (акция «Спешу делать добро!», благотворительные концерты, тренинги «Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир добрее»)	Апрель	Педагог-психолог, руководители группы, зам по УВР	
17.	Традиционные мероприятия посвященные «Дню Победы»	Апрель-май	Зам по УВР, библиотекарь, педагог-организатор ОБЖ	
18.	III краевой заочный фото-конкурс «Я и моя студенческая жизнь»	Апрель-май	Зам по УВР	
19.	Конкурс «Студент года»	Октябрь-июнь	Заместитель директора по УВР. ООД, УПР, руководители групп	
20.	Мероприятия посвященные «Дню России»	Июнь	Зам по УВР библиотекарь, преподаватель истории	
21.	КТД «Выпускной»	Июнь	Зам по УВР, классные руководители 2-го курса	
22.	Участие в районных мероприятиях	По плану работы РДК	Зам по УВР	
23.	Мероприятия в районной библиотеке	По плану работы библиотеке	Зам по УВР, классные руководители групп	

24.	Информационные беседы со студентами по вопросам духовно-нравственного воспитания	Ежегодно (по плану)	Социальный педагог, руководители групп, педагог-психолог	
25.	Отражение жизни событий лицея на сайте лицея.	В течение года, по мере необходимости	Зам по УВР, ответственные за мероприятия	
26.	Проведение линеек в лицее	В течение года по плану	Администрация лицея	
27.	Организация досуга обучающихся проживающих в общежитии.	По плану работы общежития	Воспитатель общежития	
28.	Открытые классные часы, диспуты в студенческих группах по вопросам духовно-нравственного воспитания	Ежегодно (по плану)	Руководители групп	
29.	Родительские собрания по вопросам духовно-нравственного воспитания детей	Ежегодно ноябрь, март	Руководители групп	
30	Информационные часы, мероприятия по теме: «Молодежь против экстремизма»	Февраль, апрель 2022	Педагог-организатор ОБЖ	
31	Мероприятия, посвященные памятным датам, историческим событиям гражданской, военно-патриотической тематики: День солидарности в борьбе с терроризмом, День народного единства, День Неизвестного Солдата, День Героев Отечества, День Конституции РФ, День вывода войск из Афганистана, День космонавтики, День воссоединения Крыма с Россией, Праздник весны и труда, День Победы, День славянской письменности и культуры, России, День памяти о погибших в ВОВ (по отдельным планам)	03.09.2021; 04.11.2021; 03.12.2021; 09.12.2021; 12.12.2021; 15.02.2022; 12.04.2022; 18.03.2022; 01.05.2022; 09.05.2022 24.05.2022; 12.06.2022 22.06.2022	Педагог-организатор ОБЖ, Зам по УВР, классные руководители	
32	Месячник пожилого человека (по отдельному плану)	Октябрь 2021	Зам по УВР, библиотекарь	
33	День народного единства. Информационные, дискуссионные часы. Исторический квест	ноябрь 2021	Педагог-организатор ОБЖ, Зам по УВР, классные руководители	

34	Международный день толерантности. Дискуссионный час «Я толерантен?». Фото-флешмоб «Международный День толерантности»	16.11.2021	Педагог-психолог	
35	Мероприятия, посвященные Дню Матери	Ноябрь 2021	Воспитатель общежития, классные руководители	
36	Мероприятия, посвященные Международному Дню инвалидов	03.12.2021	Зам по УВР, социальный педагог	
37	Участие в Международном Дне добровольцев России	05.12.2021	Руководитель волонтерского отряда	
38	Месячник оборонно-массовой работы (по отдельному плану)	Январь-февраль 2022	Педагог-организатор ОБЖ	
39	Участие во Всероссийской Неделе Добра	Апрель 2022		
40	Мероприятия, посвященные Дню Победы (Уроки мужества, классные часы, часы общения, участие в Параде Победы, акциях «Георгиевская ленточка» и «Бессмертный полк») - по отдельному плану	Май 2022	Педагог-организатор ОБЖ	
41	Мероприятия по профилактике правонарушений и преступлений. Информационные часы по темам: «Закон и порядок», «Этика и эстетика», «Правила поведения в обществе»	в течение года	Зам по УВР, социальный педагог, классные руководители	
42	Мероприятия по семейному воспитанию. Гостиная русских семейных праздников, традиций и обрядов (Масленичная неделя, Пасхальные торжества. День семьи)	Февраль-май 2022	Зам по УВР, воспитатель общежития, мастера п/о	
43	Мероприятия по противодействию жестокому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов (информационные часы, оформление стендов, раздача буклетов и листовок)	в течение года	Зам по УВР, социальный педагог, классные руководители	
44	Диагностика военно-профессиональных предпочтений при постановке на первона-	октябрь 2021	Педагог-организатор ОБЖ	

	чальный воинский учет			
45	Ведение контроля за посещаемостью учебных занятий и индивидуальная работа с обучающимися, допускающими пропуски занятий без уважительных причин	Систематически	Зам по УВР, социальные педагоги	
46	Мероприятия в рамках комплексного плана мероприятий по профилактике детской беспризорности, безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних и противодействия жесткому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов	Согласно плану	Зам по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог	
Спортивно-оздоровительное. Формирование здорового образа жизни, профилактика употребления ПАВ				
1	Мероприятия по профилактике злоупотребления психоактивными веществами, алкоголем и курения (классные часы, открытые Уроки, информационные часы)	1-2 раза в месяц	Зам по УВР, Руководитель физвоспитания	
2	Организация лекционно-просветительской работы: проведение бесед, классных часов, конференций, акций по пропаганде ЗОЖ, профилактика алкоголизма, табакокурения, наркотиков	В течение года	Классные руководители	
3	Организация работы спортивных секций	Октябрь	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	
4	«Оказание первой медицинской помощи» (в рамках уроков ОБЖ)	В течение года	Педагог-организатор ОБЖ	
5	Дни здоровья, студенты первого-второго курсов	Сентябрь, апрель	Руководитель физвоспитания	
6	Участие в районных соревнованиях по осеннему многоборью.	Сентябрь	Руководитель физвоспитания	
7	Совместная работа с педагогом-психологом по программе «Профилактика употребле-	В течение года	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	

	ния ПАВ студентами-подростками»		Педагог-психолог	
8	Турнир по волейболу в общежитии	Сентябрь	Руководитель физвоспитания	
9	Участие в районном турнире по мини-футболу, памяти М. Дударева и М. Потапова	Октябрь	Руководитель физвоспитания	
10	Участие в антинаркотической акции «Мы говорим наркотикам нет! Мы выбираем ЗОЖ»	Ноябрь	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	
11	Соревнования по силовой гимнастике, в рамках антинаркотической акции	Ноябрь	Руководитель физвоспитания	
12	Участие в районных соревнованиях по лыжным гонкам	Декабрь	Руководитель физвоспитания	
13	Подготовка и участие в месячнике «Оборонно-массовой работы»	Ежегодно, январь-февраль	Зам по УВР Руководитель физвоспитания Руководитель ОБЖ	
14	Проведение соревнований по жиму штанги лежа от груди, в рамках месячника оборонно-массовой работы. Организации «Зарницы»	Февраль	Зам по УВР Руководитель физвоспитания Руководитель ОБЖ	
15	Участие в районных соревнованиях по настольному теннису	Март	Руководитель физвоспитания	
16	Участие в районных соревнованиях по лыжным гонкам, закрытие сезона.	Март	Руководитель физвоспитания	
17	Участие в районном турнире по мини-футболу, посвященных «Дню победы» Принять участие в летней олимпиаде школьников района	Май	Руководитель физвоспитания	
18	Турнир по волейболу среди студентов проживающих в общежитии	Сентябрь, июнь	Руководитель физвоспитания	
19	Участие в шахматных турнирах, лицей, район	Ноябрь, март, февраль	Руководитель физвоспитания	
20	Индивидуальное консультирование препода-	По запросу	Педагог-психолог, социаль-	

	вателей и сотрудников колледжа по вопросам особенностей физического и психологического состояния обучающихся с ОВЗ		ный педагог	
21	Мероприятия в рамках комплексного плана мероприятий по профилактике детской беспризорности, безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних и противодействия жесткому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов	Согласно плану	Педагог-психолог, социальный педагог, зам по УВР	
22	Заседание наркологического поста (по отдельному плану)	Сентябрь 2021, июнь 2022	Педагог-психолог, социальный педагог, зам по УВР	
«Гражданско-патриотическое направление»				
1.	Оформление кабинета ОБЖ	Ежегодно по мере необходимости	Педагог-организатор ОБЖ	
2.	Оформление стендов по дорожной безопасности, безопасности жизнедеятельности, основам медицинских знаний, здорового образа жизни и основам военной службы.	Ежегодно сентябрь, октябрь,	Педагог-организатор ОБЖ	
3.	Оформление полок с наглядными пособиями.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
4.	Приобретение учебной и методической литературы, наглядных пособий, учебных видеофильмов по разделам курса ОБЖ и ОВС.	Ежегодно по мере необходимости	Педагог-организатор ОБЖ	
5.	Организация допризывной подготовки юношей.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
6.	Организация сотрудничества с работниками военкомата по вопросам допризывной подготовки.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
7.	Составление и сверка списка граждан пребывающих в запасе (ГПЗ).	Ежегодно, сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
8	Разработка документов по ГО и их утверждение	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
9	Техника безопасности, пожарной безопасно-	Ежегодно сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	

	сти, при угрозе чрезвычайных, ситуаций террористического характера в лицее, общест- житии			
10	Неделя безопасности.	Ежегодно, сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
11	День гражданской обороны	Ежегодно, согласно дат	Педагог-организатор ОБЖ	
12	Участие в турнире по мини-футболу посвя- щённый памяти М.Дудареву и М. Потапову	Ежегодно, октябрь	Педагог-организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания	
13	Мероприятия посвященные «Дню конститу- ции» классный час, информационный стенд	Ежегодно декабрь	Преподаватель правоведения, Педагог-организатор ОБЖ	
14	Мероприятия посвященные «Дню неизвест- ного солдата» Посещение музея	Ежегодно декабрь	Педагог-организатор ОБЖ	
15	День Героев Отечества	Ежегодно декабрь	Педагог-организатор ОБЖ	
16	Подготовка и проведение военно- патриоти- ческого месячника: линейка посвященная па- мяти учащимся погибшим при исполнении военного долга, «Зарница», урок мужества, шахматный турнир посвящённый М. Потапо- ва, М Дударева	Ежегодно Январь- Февраль	Педагог-организатор ОБЖ классные руководители, биб- лиотекарь	
17	Организация мероприятий посвященных празднованию «Дня победы», помощь вете- ранам, акция георгиевская ленточка, благо- устройство памятника в с. Искра, турнир по мини-футболу.	Ежегодно Апрель-май	Педагог-организатор ОБЖ Руководитель физвоспита- ния, библиотекарь	
18	Участие в осеннем туре районной спартакиа- ды допризывной и призывной молодёжи	Ежегодно Октябрь	Пшеничников В.В. препода- ватель физкультуры	
19	Участие в Торжественных проводах призыв- ников в Вооруженные силы РФ	Ежегодно по районно- му плану	Администрация Солонешен- ского ЛПО	
20	Осуществление первоначального воинского учета студентов 2001 г.р. Встреча с работни- ками военкомата.	Ежегодно по плану взаимодействию с во- енным комиссариатом	Педагог-организатор ОБЖ	

21	Проведение спортивного праздника, посвященного Дню Защитника Отечества.	Ежегодно Февраль	Педагог-организатор ОБЖ	
22	Участие в весеннем туре районной Спартакиады допризывной и призывной молодёжи	Ежегодно по районному плану	Педагог-организатор ОБЖ	
23	Проведение инструктажей с педагогическим коллективом и рабочим персоналом по безопасности на объекте и противокоррупционной профилактике.	Ежеквартально	Педагог-организатор ОБЖ	
24	Проведение практических тренировок со штабом лица по правилам безопасности при терактах и ЧС природного характера	Ежегодно по плану лица	Педагог-организатор ОБЖ	
25	Взаимодействие со штабом ГО и ЧС района по безопасности при терактах и ЧС природного характера.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
«Экологическое направление»				
1	Формирование экологической культуры, беседы, классные часы, декады	В течение года по плану работы	Библиотекарь, руководители групп, преподаватели лица	
2	Участие во Всероссийском уроке «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	16.10.21	Преподаватели по биологии, экологии	
3	Организация и проведение субботников «За чистую территорию»	октябрь 2021, апрель 2022	Классные руководители, мастера п/о	
4	Акция «Мусор земле не к чему»	Ежегодно, апрель	Студенческий совет, волонтерский отряд, зам по УВР	
5	Участие в мероприятиях района, края	В течение года по плану работы	Библиотекарь, зам по УВР	
6	Празднование экологических дат	Ежегодно	Библиотекарь, руководители групп	
7	Экологические субботники	Ежегодно	Руководители групп, зам по УВР	
8	Экологические конкурсы	В течение года по плану	Руководители групп, библио-	

		ну работы	текарь, преподаватели	
9	Работа по озеленению территории лицея	Май, июнь	Классные руководители, мастера п/о	
Модуль «Классное руководство и наставничество»				
	Согласно индивидуальным планам работы классных руководителей	В течение года по плану работы	Классные руководители	
Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»				
	Согласно РП дисциплин и ПМ		Преподаватели	
Модуль «Студенческое самоуправление»				
1	Конференция по выборам в студенческий Совет лицея	до 21.09.2021		
2	Организация работы студенческого совета общежития	в течение года	воспитатель общежития	
3	Организация работы волонтерского отряда «Рука в руке»	в течение года	Зам по УВР, руководитель отряда	
4	Организация деятельности студенческих активов колледжа (привлечение обучающихся к участию и организации соревнований, фестивалей, капустников, конкурсов, флешмобов)	в течение года	руководитель отряда, классные руководители групп	
5	Работа с активами групп (встреча с представителями от каждой группы, обсуждение намеченных мероприятий и форму проведения, Совместная подготовка	в течение года	руководитель отряда, классные руководители групп	
6	общелицеевские мероприятия, оповещение всех групп и классных руководителей)	ежемесячно	руководитель отряда, классные руководители групп	
7	Привлечение студентов к подготовке и проведению значимых мероприятий в лицее: Дня знаний, Дня открытых дверей, агитационной работе в школах города, организации конференций, вечеров, акций и др.	ежемесячно	руководитель отряда, классные руководители групп	
8	Оформление стендов «Студенческое самоуправление», их обновление	до 05.10.2021	Зам по УВР, Совет студентов	

9	Подготовка поздравительных газет к праздничным датам («День учителя», «Посвящение в студенты», «С Новым годом», «8 марта», «С Днем Победы», «День Студента и Татьянин день», «День матери», «День защитника Отечества» и др.)	октябрь, ноябрь, декабрь 2021, январь, февраль, март, апрель 2022	Куратор студенческого самоуправления, председатель	
10	Субботник по уборке территории лицея	октябрь 2021, апрель 2022	классные руководители, педагоги- организаторы, куратор студенческого самоуправления, председатель Совета студентов.	
11	Организация работы Студенческого совета в общежитии (по отдельному плану)	до 15.09.2021	Воспитатель общежития	
Модуль «Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)»				
1	Диагностика академической мотивации	октябрь 2021	педагог-психолог	
2	Участие в конкурсах профессионального мастерства WorldSkills, Абилимпикс, олимпиадах	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
3	Проведение классных часов по темам: «Выбор профессии - дело главное!», «Почему я выбрал именно эту профессию?», «Моя будущая профессия - механик» и др.	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
4	Организация встреч и круглых столов с работодателями	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
5	Участие в проекте «Билет в будущее»	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
Модуль «Работа с родителями»				
1	Родительский лекторий на тему «Психологическая безопасность обучающихся лицея»	по графику классных руководителей	педагоги-психологи, классные руководители	
2	Индивидуальное консультирование	по запросу	Педагог-психологи	
3	Проведение общелицейских родительских собраний	22.10.2021, 10.03.2022	Заместители директора, заведующие отделениями	
4	Приглашение родителей (законных предста-	по графику заседаний	классные руководители	

	вителей) обучающихся на заседания Совета профилактики	Совета профилактики		
5	Оказание помощи родителям обучающихся по психолога педагогическим, социальным, правовым вопросам	по запросу	Социальные педагоги, классные руководители	
6	Сотрудничество с родителями по вопросу благоустройства территории лица	в течение года	классные руководители	
Модуль «Студенческие и социальные медиа»				
1	Работа в медиа-группе ВКонтакте, публикация информации о событиях, анонсы мероприятий и т.д.	ежедневно в течение года	Зам по УВР, Совет студентов, Библиотекарь, ответственные за мероприятия	
2	Организация и работа редакционного Совета для планирования и корректировки освещения основных событий лица, популяризации общелицевских ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов студенческого самоуправления	октябрь 2021- июнь 2022	Зам по УВР, Совет студентов, библиотекарь, ответственные за мероприятия	
3	Создание и работа студенческого медиа-центра	октябрь 2021- июнь 2022	Зам по УВР, Совет студентов	
4	Выпуск стенных газет, плакатов к различным датам и мероприятиям	ежемесячно	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
5	Размещение информации о жизни лица, о событиях в стране на специальных стендах	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
6	Участие студентов в медиа-конкурсах	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
Модуль «Организация предметно-эстетической среды»				
1	Размещение на стендах лица экспозиций: творческих работ студентов (прикладное творчество, фотоработы и т.д.)	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
2	Размещение на стендах фотоотчетов об инте-	по факту проведенных	Библиотекарь, ответственные	

	ресных событиях, происходящих в лицее	мероприятий	за мероприятия. Совет студен-тов	
3	Творческое оформление мест проведения конкретных событий, проходящих в лицее (праздники, торжественные линейки, форумы, конференции и т.п.);	по факту организации мероприятия	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студен-тов	
4	Оформление специальных стендов и инсталляций к различным датам и праздникам	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студен-тов	
5	Организация в фойе лицея стеллажей свободного книгообмена для педагогов, студентов и родителей	октябрь 2021 -июнь 2022	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студен-тов	
Модуль «Профилактическая работа»				
1	Выявление и учёт: а) обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации. Б) родителей, ненадлежащим образом исполняющие обязанности по обучению детей, информирование Полиции, КДН в целях привлечения их к административной ответственности; в) несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих по неуважительным причинам занятия, склонных к самовольным уходам оказание им соответствующей помощи; г) несовершеннолетних из малообеспеченных семей, оказание им помощи; д) опекаемых детей, осуществление контроля со стороны преподавателей, социального педагога	Ежегодно сентябрь	Заместитель директора по УВР соц. Педагог, классные руководители, инспектор ПДН, представители КДН и ЗП	
2	Анкетирование студентов (уровень жизни, социальный статус)	Ежегодно сентябрь	Классные руководители учебных групп	

3	Учёт несовершеннолетних обучающихся и их семей, состоящих на контроле в КДН и ЗП, ПДН по Солонешенскому району. Оказание им помощи в организации досуга и занятости.	Ежегодно	Зам. Директора по УВР Классные руководители учебных групп социальный педагог, инспектор ПДН, представители КДНиЗП	
4	Учет обучающихся и их семей, находящихся в социально-опасном положении	Постоянно	Зам. Директора по УВР соц. Педагог, Классные руководители	
5	Контроль посещаемости занятий обучающимися, состоящими на учёте, а также на учётах в ПДН, КДН и ЗП, опекаемыми и детьми из социального риска	Ежегодно	Педагог-психолог, Социальный педагог, мастер п/о	
6	Доведение до сведения родителей и обучающихся информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложных ситуациях.	Ежегодно по плану работы	Педагог-психолог, классные руководители, Воспитатель общежития.	
7	Организация работы «Совета профилактики», ППМС	Ежегодно сентябрь	Зам. Директора по УВР, педагог-психолог, соц. Педагог	
8	Определение путей предупреждения выявленных отклонений в поведении	По мере выявления	Педагог-психолог, классные руководители, воспитатель общежития	
9	Проведение родительских собраний .	Ежегодно ноябрь, март	Администрация, классные руководители	
10	Включение обучающихся во внеурочную деятельность	Ежегодно по плану работы	Библиотекарь, воспитатель, классные руководители	
11	Участие в межведомственных рейдах, профилактических операциях.	Ежегодно согласно плану	Зам по УВР соц. Педагог, педагог-психолог, классные руководители	
12	Систематический контроль и учет пробелов в знаниях обучающихся.	Ежегодно по мере необходимости	преподаватели, классные руководители.	
13	Оказание своевременной помощи в учебной деятельности.	Ежегодно по мере необходимости	преподаватели, классные руководители.	
14	Оказание помощи родителям в воспитании.	Ежегодно по мере	Педагогический коллектив	

		необходимости		
15	Организация досуга обучающихся проживающих в общежитии.	Ежегодно	воспитатели, руководитель секций	
16	Оформление личных дел обучающихся, состоящих на учёте в КДН и ЗП, ПДН.	Ежегодно	Соц. Педагог Зам по УВР	
17	Оформление списка семей, состоящих на учёте в КДН и ЗП.	Ежегодно	Соц. Педагог Зам по УВР	
18	Организация взаимодействия с комитетом социальной защиты населения.	Ежегодно по плану работы	Соц. Педагог	
19	Оказание помощи в защите прав несовершеннолетних.	Постоянно	Соц. Педагог Зам по УВР	
20	Оформление стенда «Знай закон»	Ежегодно сентябрь	библиотекарь	
21	Групповые классные часы на темы: «Твоя безопасность»; «Табакокурение – угроза для жизни»; «Насилие и закон»; «Разрешение конфликтов подростков»; «Наркотики. Наркотическая зависимость».	Ежегодно по плану работы	Инспектор ПДН, педагог-психолог, классные руководители групп	
22	Обзор специальной литературы по теме: «О законе надо знать».	Ежегодно октябрь	Библиотекарь	
23	Информационный час: «Студенты группы риска» для классных руководителей	Ежегодно октябрь	Педагог-психолог	
24	Оформление стенда «СПИД – чума 21 века»	Ежегодно март	библиотекарь	
25	Организация мероприятий по борьбе с курением (совместно с классными руководителями и мастерами п/о).	Ежегодно по плану работы	Педагог-психолог Зам по УВР Классные руководители	
26	Встреча студентов, обучающихся с сотрудником полиции по вопросам профилактики правонарушений	Ежегодно по плану	Зам по УВР	
27	Тренинг ««Жизнь в мире, где есть ВИЧ».	Ежегодно декабрь	Педагог –психолог	
28	Встреча с врачом-наркологом.	По мере необходимости	Зам по УВР	

		сти		
29	Тематические классные часы	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР Классные руководители	
30	.Цикл бесед «Терроризм – идеология насилия».	Ежегодно по плану работы	Руководитель ОБЖ	
31	Организация работы лектория «Права и право» совместно с работниками прокуратуры и полиции.	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР	
32	Антикоррупционные мероприятия	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР, педагог-организатор ОБЖ	
33	Участие в работе КДН и ЗП.	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР	

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

8.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практическим обучением:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Сведения об укомплектованности штатов педагогическими работниками «Солонешенский ЛПО»

№ п\п	Ф.И.О. педагога	Образование	Специальность, квалификация	Должность	Повышение квалификации	Стаж работы			Квалификационная категория	Ученые звания и степени
						Общий стаж	Педагогический	Полный		
1.	Аникина С.А.	Высшее; БГУ им. В.Шукшина, 2006. ВСВ №1794894	«Филология», Учитель русского языка и литературы.	Преподаватель русского языка и литературы	2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 12.2020 г. ООО «Знанию» «Приемы технологии развития критического мышления на уроках русского языка и литературы», 72 ч.	28	28	28	Высшая	-
2.	Власова С.Ю.	Высшее: Сибирский университет потребительской кооперации г. Новосибирск, 2014 г. №135424 Среднее профессиональное: Барнаульский коопера-	«Товароведение и экспертиза товаров», Товаровед-эксперт «Общественное питание», Технолог общественного питания	Мастер по профессии «Повар, кондитер»	06.2019 г. ПП. «Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и ПМ в СПО согласно ФГОС» 12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	7	3	3	Первая	-

		тивный техни- кум, 2010 г. БО №0001034			04.2021 г. КАУДПО АИРО, «Демонстрацион- ный экзамен по стандар- там Ворлдскиллс Россия как инструмент объектив- ной оценки содержания и качества образовательных программ»					
3.	Завьялова И.В.	Высшее; БиГПУ им. В.М. Шукши- на, 2004г. ВСБ №0498149 ПП, 2017 г. «Немецкий язык»	«География и эко- логия», Учитель географии и экологии	Препода- ватель иностран- ного языка	05.2019 АКИПКРО «Организационно- методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья по про- граммам СПО», 32 ч. 12. 2019 г. АНОДПО «Си- бирский институт госу- дарственного и муници- пального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 03. 2020 г. ООО «Инфо- урок» «Воспитание и социализа- ция учащихся в условиях ФГОС», 72 ч.	26	20	17	Высшая	-
4.	Неустроев В.В.	Высшее; БиГПИ, 1987 ПВ №434788	«Математика и фи- зика», Учитель математи- ки и физики	Препода- ватель ма- тематики	12. 2019 г. АНОДПО «Си- бирский институт госу- дарственного и муници- пального управления» «Правило оказания первой	33	33	33	Высшая	-

					медицинской помощи», 40 ч. 02.2021 г. АНОДПО г. Воронеж, «Теория и мето- дика преподавания мате- матики в условиях ФГОС СОО, 108 ч.					
5.	Озерова С.В.	Высшее: АлтГТУ им. И.И. Ползуно- ва, 2017г. №102231 Среднее- профессио- нальное Бийский госу- дарственный колледж. 2012г. 22 СПО №0001297	«Экономика», Бакалавр Товаровед	Мастер п\о по профес- сии «Про- давец, кон- тролер- кассир»	05.2019 АКИПКРО «Организационно- методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья по про- граммам СПО», 32 ч. 12. 2019 г. АНОДПО «Си- бирский институт госу- дарственного и муници- пального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	15	8	8	Высшая	
6.	Пшенични- ков В.В.	Среднее- профессио- нальное. Бий- ский Педкол- ледж 2013г. 22 СПО 0005970	«Физическая куль- тура», Учитель физкуль- туры	Руководить - физвоспи- тания	05.2019 АКИПКРО «Организационно- методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья по про- граммам СПО», 32 ч.	18	11	11	Высшая	-
7.	Размыслова С.А.	Высшее; БигПИ, 1997г. МО №049335 ПП «Организа-	«Физика и матема- тика», Учитель физики и математики	Зам. по ООД	12.2020 г. АИРО, «Акту- альные вопросы управле- ния образовательной ор- ганизацией в условиях ре-	24	24	24	Высшая	-

		ция менеджмента в образовательной организации», 2016 г. №0633			ализации Национального проекта «Образование», 16 ч. 06.2021 г. АИРО, «Реализация образовательных программ СПО с применением дистанционных образовательных технологий», 16 ч.					
8.	Размыслов А.М.	Высшее, БиГПИ, 1996г. ЭВ №563171 ПП Преподавание истории и обществознания 2019 г. 2516-Д	«Филология», Учитель литературы и русского языка Учитель истории и обществознания	Преподаватель истории и обществознания	05.2019 АКИПКРО «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО», 32 ч. ПП 09. 2019 г. Преподавание истории и обществознания	30	24	19	Высшая	-
9.	Свиридов И.К.	Сред/спец. Горно-Алтайское педагогическое училище, 1986г. ИТ №297693	«Физическая культура», Учитель физкультуры	Преподаватель-организатор ОБЖ	АНОДПО «ФИПКП» 05.2019 г. «Преподавание предмета «Безопасность жизнедеятельности» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. 05.2019 АКИПКРО «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО», 32 ч.	35	24	24	Первая	-
10.	Старкова	Высшее: Фи-	«Менеджмент ор-	Зам. по	11. 2020 г. Стажерская	28	16	16	Высшая	-

	С.В.	нансовый Университете при Правительстве РФ. 2015 г. 107704 №0011626 №2226	ганизации», Факультет менеджмента и маркетинга. Менеджер	УПР (спец. предметы)	практика «Развитие soft-skills как ресурс формирования предпринимательских компетенций обучающихся ПОО в условиях реализации непрерывного профессионального образования», 8 ч. 03.2021 г. АИРО, «Проведение демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по программе СПО», 16 ч.					
11.	Смирнова Л.Ю.	Высшее. АГАО имени «В.М. Шукшина», 2011 г. ВСА №0624578	«Педагогика и психология» Педагог-психолог	Педагог-психолог	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 09.2020 г. АНОДПО «Институт современного образования» «Особенности работы педагога-психолога с обучающимися с дивиантным поведением в образовательной организации согласно ФГОС», 108 ч.	12	7	6	Высшая	
12.	Шмакова Л.Л.	Высшее, БиГПИ, 1994г.	«Математика и физика»,	Директор	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт госу-	27	26	26	Высшая	-

		ЭВ №218497 2003 г. БГПУ «Управление образованием» ПП №427837	Учитель математи- ки и физики.		дарственного и муници- пального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 12.2020 г. АИРО, «Акту- альные вопросы управле- ния образовательной ор- ганизацией в условиях ре- ализации Национального проекта «Образование», 16 ч.					
13.	Шишова Л.Н.	Высшее, Гор- но- Алтайский государствен- ный универси- тет, 1994г. ШВ №382361	«Биология и хи- мия», Учитель биологии и химии.	Зам. по УВР	05.2019 АКИПКРО «Организационно- методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья по про- граммам СПО», 32 ч. 12. 2019 г. АНОДПО «Си- бирский институт госу- дарственного и муници- пального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	31	26	25	Высшая	-

8.2 Учебно-методическое обеспечение ОПОП

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Лицей обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы лицея объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

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).

При использовании электронных изданий лицей обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Лицей обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждого 100 обучающихся.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Название литературы, автор, издательство	Год издания	Количество экз-в (шт.)	Число обучающихся	Обеспеченность обучающихся литературой (%)	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016	2016	2	25	100%	+
		Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	26	25	100%	+
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Епифанова, – 2-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	45	25	100%	+
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений	2019	50	25	100%	+

		сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019.			25	100%	+
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля :учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А. Жанин.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014	2014	22	25	100%	+
		Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. певцова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016г.	2016	22	25	100%	+
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	32	25	100%	+
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М. Калинина.-М.: Издательский центр «Академия»,2017г.	2017	1	25	100%	+
					25	100%	+
ОП.07	Иностранный язык в	Миляева Н.Н. Немецкий язык.	2018	35	25	100%	+

	профессиональной деятельности	Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Ю.Г. Сапронов.- М.:Издательский центр «Академия», -2017г.	2017	2	25	100%	+
ОП.09	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017	2017	13	25	100%	+
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Гарина Е.П. Основы предпринимательской деятельности: учебник/Е.П. Гарина, О.В.Медведева, Е.В. Шпилевская.- Ростов н/Д: Феникс,2010г.	2010	2	25	100%	+
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018	2018	29	25	100%	+
		Самородова И.П. Приготовление	2019	2	25	100%	+

		блюд из мяса и домашней птицы: учеб пособие для студ учреждений сред.проф.образования / И. П. Само- родова , – 4-е изд.стер – М. : Изда- ТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «АКАДЕМИЯ», 2019.					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018, 2019г.	2018 2019	49	25	100%	+
ПМ.04	Приготовление,	Ермилова С.В.	2017	26	25	100%	+

	оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков различного ассортимента	Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2018				
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	49	25	100%	+
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий различного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений	2017	10	25	100%	+

		сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. Ермилова С.В. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова , – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019г.	2019	49	25	100%	+

8.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Лицей располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лицея и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Компьютеризация учебного процесса обеспечивается компьютерными классами, оборудованными современными компьютерами, объединенными в локальную сеть, имеющими выход в Интернет и снабженными пакетами прикладных программ. Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

кабинетах:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лабораториях:

Учебная кухня-ресторан;

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Мастерских:

учебный кондитерский цех;

учебный кулинарный цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Оборудование:

Электрочайник;

Стол ученический;

Стеллаж

Мойка

Печь ПХЭ-250

Электроплита
Весы
Термометр со щупом
Вакуумный упаковщик
Столешница из мрамора
Овоскоп ОН-10
Столы производственные
Печь кондитерская конвекционная
Миксеры планетарные
Холодильники
Блинница
Мукапросеиватель «Каскад»
Ноутбук
Электроводонагреватели
Пливы электрические ПЭ-2Ш
Электрогриль
Фритюрница электрическая
Наборы разделочных досок
Холодильники шоковой заморозки
Погружные блендеры
Микроволновая печь
Кофемолка
Пароконвектоматы
Соковыжималка
Электромясорубка
Стационарные блендеры
Морозильная камера
Стеллажи
Наборы кухонной посуды
Столовая посуда
Миксеры ручные
Столовые приборы

8.4 Требования к организации практической подготовки

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и формирование компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Структура, содержание, условия реализации практик предусмотрены в программах по практикам.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных мастерских и лабораторий лицея также на предприятиях. Предприятие во время нахождения студентов на производстве обеспечивает их средствами обучения и расходными материалами.

Завершающим этапом обучения по профессиональному модулю является производственная практика, реализуемая концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между лицеем и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации который утверждается организацией об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Производственная практика реализуемая перед ГИА направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы – выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных мастерских и лабораторий.

Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей. Основными базами производственной практик являются: СПО «Хлебозавод»; ООО «Соло»; Солонешенское РПС; ООО «Агрохолдинг»; ООО «Искра» и другие.

Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

8.5 Требования к организации самостоятельной работы обучающихся

8.6

В соответствии с требованиями ФГОС СПО лицей обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей, сопровождая её методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Самостоятельная работа обучающихся проводится в целях:

- освоения содержания образовательной программы;
- систематизации и закрепления практического опыта, умений и знаний, общих и профессиональных компетенций по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;
- формирования готовности к поиску, обработке и применению информации для решения профессиональных задач;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений;
- выработки навыков эффективной самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем времени, отведенный на самостоятельную работу обучающихся, определен в учебном плане, в рабочих программах учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей с ориентировочным распределением содержания работы и объема времени, определяемого для реализации по разделам или конкретным темам.

Для обеспечения эффективной организации самостоятельной работы обучающихся разработаны методические рекомендации для самостоятельной подготовки обучающихся, в которых указываются тематический план, виды самостоятельной работы, задания по темам, методические рекомендации по выполнению заданий, критерии оценивания заданий.

Перед выполнением обучающимися самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета, дисциплины, профессионального модуля (курса).

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня сформированности умений обучающихся.

Контроль результатов самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной форме, с представлением результата деятельности.

Формы и методы контроля самостоятельной работы обучающихся описаны в методических рекомендациях.

Самостоятельные работы обучающихся, оформляются и представляются для проверки в соответствии с Положением о внеаудиторной самостоятельной работе обучающихся КГБПОУ «Солонешенский ЛПО».

Оценки за выполнение самостоятельной работы выставляются в электронные журналы.