

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в
общественном питании**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30»____08____2023г.

Разработчик:

**Сидорина Ирина Вячеславовна преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального цикла**

СОДЕРЖАНИЕ:

| | |
|---|---------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ....4 | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....6 | |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....11 | |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ | |
| ДИСЦИПЛИНЫ |13 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, | использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, | основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; |

| | | |
|------------|---|--|
| ПК 5.1-5.5 | <p>мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> | <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p> |
|------------|---|--|

Личностные результаты:

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 22. Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 36 34 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 17 15 |
| практические занятия | 17 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Морфология и физиология микробов | 11 | |
| Тема 1.1 Морфология микробов | Содержание учебного материала | 3 | ОК 1-7, 9,10 ЛР 23 |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 1.Изучение устройства микроскопа. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 | |
| Тема 1.2. Физиология микробов | Содержание учебного материала | 3 | ОК 1-7, 9,10 ЛР 23 |
| | Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 2.Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | 2 | |
| Тема 1.3. | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |

| | | | |
|--|--|----|--|
| Влияние внешней среды на микроорганизмы | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 1 | ЛР23 |
| Тема 1.4 | Содержание учебного материала | 4 | |
| Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | 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 |
| | Практические занятия: | 2 | ЛР 10,23 |
| | 3. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | 2 | |
| | Контрольная работа по разделу 1 | 1 | |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 13 | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | 3 | |
| Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 |
| | Практические занятия: | 2 | ЛР10, 23 |
| | 4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | 3 | |
| Пищеварение и усвояемость пищи | 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 | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 |
| | Практические занятия: | 2 | ЛР10, 23 |
| | 5. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 2 | |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 3 | |
| | 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 | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 |
| | Практические занятия: | 2 | ПК 5.2-5.5 |
| | 6.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека и калорийности блюда. | 2 | ЛР10, 23 |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 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 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР10, 14, 23 |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 2 | |
| | Контрольная работа по разделу 2 | 1 | |
| Раздел 3 | Гигиена и санитария в организациях питания | 11 | |
| Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 |
| | Практические занятия: | 1 | ПК 5.2-5.5 |
| | 8.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. | 1 | ЛР10, 23 |
| Тема 3.2 | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | 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 их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5. ЛР10, 23 |
| | Практические занятия: | 1 | |
| | 9. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения. | 1 | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР10, 23 |
| | Практические занятия: | 1 | |
| | 10. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении» | 1 | |
| | Контрольная работа по разделу 3 | 1 | |
| | Самостоятельная работа: «Переработка плодов, овощей, мяса, рыбы основанная на микробиологическом подавлении жизнедеятельности микроорганизмов» - сообщение | 2 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |

| | | |
|---------------|-----------|--|
| Bcero: | 36 | |
|---------------|-----------|--|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет:

Кабинет №20 «Химия», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена;», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

3.2.2.1 Основной источник:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 2011-256 с. (Пр.№1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника)

3.2.2.2.Электронные источники:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.2.3 Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.- 5-е изд.стер.- Издательский центр «Академия», 1999-184 с.

2. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|--|--|
| <p>Знания:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p> | | |
| <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p> | <p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий 1-10</p> |

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Дифференцированный зачет: | | |
|---------------------------|--|--|

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

р.п.Радищево
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №___ от «___»_____20__г.

ОГБПОУ РТТ_____ О.В.Муратова

Председатель МК

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчик:

Биккиняева Рамиля Абдракиповна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10, ПК , ЛР

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 5.3. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.

ПК 5.5. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

| | | |
|---|--|--|
| ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| 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 актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории | Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |

| | | |
|-------|---|--|
| | профессионального и личностного развития | |
| 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, | 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|--|--|---|

Личностные результаты:

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 16 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 21 Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру

ЛР 22 Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|--------------------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | 63 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 41 |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | 2 |
| контрольная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Основы товароведения продовольственных товаров Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд, | 63 (40+20+2) 11 (7+4) | |
| Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение | Содержание учебного материала | 5 (3+2) | ОК 1-7, 9,10 ЛР10 |
| | Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность питания. | 1 | |
| | Химический состав продовольственных товаров. | 1 | |
| | Характеристика органов пищеварения, их роли в процессе пищеварения. Общие понятия об обмене веществ; ассимиляция, диссимиляция. Факторы, влияющие на обмен веществ. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Решение ситуационных задач. | 2 | |
| Тема 1.2. Сбалансированное питание | Содержание учебного материала | 6 (4+2) | ОК 1-7, 9,10 ЛР16,22 |
| | Нормы и принципы рационального и сбалансированного питания. | 1 | |
| | Современные представления о рациональном питании человека. | 1 | |
| | Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 2 Сравнительный анализ химического состава растительного происхождения. | 2 | |

| | | | |
|---|---|-------------------------|---|
| | Контрольная работа по разделу 1 | 1 | |
| Раздел 2 | Общие сведения о продовольственных товарах Знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; | 40 (26+12+2) | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | 4 (2+2) | |
| Классификация продовольственных товаров | Общность и различия терминов «пищевые продукты» и «продовольственные товары» Классификация продовольственных товаров | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 |
| | Практические занятия: | 2 | ПК 2.2-2.8 |
| | 3.Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 | ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | 4 (3+1) | |
| Товароведная характеристика зерновых товаров | Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшени, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 |
| | Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. | 1 | ПК 3.2-3.6 |
| | Хлебобулочные изделия. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. | 1 | ПК 4.2-4.5 |
| | Национальные и диетические сорта хлеба. | | ПК 5.2-5.5 |
| | Практические занятия: | 1 | ЛР10,11,21 |

| | | | |
|---|---|------------------|--|
| | 4 Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей (на примере гречневой крупы, риса и пшена.) | 1 | |
| Тема 2.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | 6 (3+1+2) | |
| | Краткая характеристика основных видов свежих овощей (капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Овощи. Грибы. Ассортимент. Краткая характеристика свежих плодов, ягод . Продукты переработки овощей и плодов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров. | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11, 21 |
| | | 1 | |
| | | 1 | |
| | Практические занятия: | 1 | |
| | 5. Установление видов микробиологических и грибковых заболеваний болезней и механических повреждений свежих плодов по нормативным документам. | 1 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки-сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные». | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11, 21 |
| Тема 2.4 Товароведная характеристика кондитерских товаров | Содержание учебного материала | 5 (3+2) | |
| | Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Пищевая ценность: энергетическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность, показатели, их обуславливающие. Микробиология кондитерских товаров, особенности торговли пирожными и тортами: деление товаров по срокам годности (хранения) режимы и способы размещения, критерии окончания сроков годности; процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери. Показатели безопасности кондитерских | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР10,11,21 |

| | | | |
|--|--|----------------|--|
| | товаров. Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Краткая характеристика вкусовых товаров. Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки. Пряности и приправы. | 1 | |
| | Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Алкогольные и безалкогольные напитки. Виноградные вина: классификация и ассортимент виноградных вин. Пиво. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 2 | |
| Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров. | Содержание учебного материала | 5 (3+2) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР10,11,21 |
| | Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства. | 2 | |
| | Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 7. Изучение показателей качества молочных товаров, в т.ч. показателей безопасности (по натуральным образцам). | 2 | |
| Тема 2.6. Товароведная характеристика яичных продуктов. | Содержание учебного материала | 3 (3+0) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11,21 |
| | Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц. | 2 | |
| | Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении | 1 | |
| Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров. | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11,21 |
| | Пищевые жиры и масла. Требование к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). Пищевые жиры и масла. Требования к качеству, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | Содержание учебного материала | 5 (3+2) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11,21 |
| | Мясо и мясные продукты .Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. | 1 | |
| | Колбасные изделия и мясные копчености. Мясные и мясорастительные консервы. | 1 | |
| | Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 8. Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации | 2 | |
| Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | 6 (4+2) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР 10,11,21 |
| | Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). | 1 | |
| | Краткая характеристика рыбных товаров. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. | 1 | |
| | Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 9. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации | 2 | |
| | Контрольная работа по разделу 2 | 1 | |
| Раздел 3 | Санитарно-гигиенические требования Знать: 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. Уметь: оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); | 12 (8+4) | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | | |
| Тема 3.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | Содержание учебного материала | 5 (3+2) | |
| | Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР18,24 |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены 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 | 1 | |
| | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 1 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 10. Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов для обработки оборудования, инвентаря и помещения. | 1 | |
| | 11.Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. | 1 | |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР18,24 |
| | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. | 1 | |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические | Содержание учебного материала | 5(3+2) | |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 3 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ЛР18,24 |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 12. Распознавание бактериальных грибных болезней овощей, плодов, мяса, рыбы при хранении» | 2 | |
| Всего: | | 63 | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №20 «Химия», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1. Основные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

3.2.1.2 Дополнительные источники

1. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф.образования/Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96 с
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. 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].-
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного
5. 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).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2.Электронные источники:

1. <http://www.pitportal.ru> -Вестник индустрии питания
2. <http://www.vseovese.ru> Всё о весе
3. [http //www.gramotey.com](http://www.gramotey.com) Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Контрольная работа №1, №2</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>-Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 12</p> <p>Контрольной работы №1, №2</p> | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Р.п. Радищево

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №__ от «__» ____ 2023 __ г.

ОГБПОУ РТТ _____ О.В.Муратова

Председатель МК

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

**Микиртичанц Татьяна Вячеславовна- преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов**

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|----------------|----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |4 | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |6 | |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |13 | |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |14 | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, 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 | 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 |

| | | |
|--|---|--|
| | оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания |
|--|---|--|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18- Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 22- Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 24- Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 63 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 37 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 24 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания | 28(16+12) | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | | 4 (4+0) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 ЛР10,18,19 ,24,25 |
| 1.1.1..Основные классы предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | |
| | -Организационно- экономическая особенность производственно- торговой деятельности ПОП -классификация ПОП -основные типы ПОП Определение -класс ПОП | 2 | |
| 1.1.2.Характеристика предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | |
| | -Характеристика деятельности ПОП -специализация ПОП характеристика ПОП | 2 | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | | 3 (3+0) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 |
| 1.2.1..Характеристика предприятий общественного питания и их производственная структура | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | |
| | -три формы организации производства кулинарной продукции -подразделение продуктов питания -производственная инфраструктура ПОП -классификация ПОП | 2 | |
| 1.2.2..Общие требования к организации рабочих мест повара | Содержание учебного материала | 1 (1+0) | |
| | -определение рабочего места повара -специализация рабочего места -универсальное рабочее место | 1 | |
| 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания | | 3 (2+1) | ОК 1-7, 9,10 |
| | Содержание учебного материала | 1 (1+0) | |

| | | | |
|--|--|----------------------------------|---|
| 1.3.1.Организация работы складских помещений | -функции складских помещений ПОП -виды складских помещений -оборудование складских помещений -товарные запасы на ПОП -инвентарь, инструменты для приемки сырья | 1 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 |
| 1.3.2.Правила приемки, хранения и отпуска сырья со склада | Содержание учебного материала | 2 (1+1) | |
| | -правила приема товара -товарные запасы на ПОП -способы хранения и укладки сырья -товарные потери | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 1.Определение сырья на складе органолептическим способом | 1 | ЛР 10,,13.14,1 6,19,22 |
| 1.4.Основы организации производства | | 18(7+11) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 |
| 1.4.1 Организация работы овощного цеха | Содержание учебного материала | 2 (1+1) | |
| | -Предназначение овощного цеха -рабочие места по обработке сырья -рабочие места по приготовлению п/ф | 1 ЛР 10,13.14,1 9,22,24 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 2.Организация рабочего места повара в овощном цехе | 1 | |
| 1.4.2 Организация работы мясного и птицегаульевого цеха | Содержание учебного материала | 3 (1+2) | |
| | -ассортимент мясных п/ф -технологический процесс обработки мяса -рабочие места по приготовлению п/ф из мяса и птицы | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 3.Организация рабочего места повара в мясном цехе | 1 | |
| | 4.Организация рабочего места повара в птицегаульевом цехе | 1 | |
| 1.4.3 Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов | Содержание учебного материала | 2 (1+1) | ЛР 10,13.14,19 ,22,24 |
| | -ассортимент рыбных и мясных п/ф -технологический процесс обработки рыбы и мяса -рабочие места по приготовлению п/ф рыбы и мяса | 1 | |

| | | | |
|---|--|-------------------------------|--|
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 5.Организация рабочего места повара в рыбном цехе | 1 | |
| 1.4.4 Организация работы горячего цеха | Содержание учебного материала | 3 (1+2) | |
| | -назначение, расположение горячего цеха -рабочие места по приготовлению супов -рабочие места по приготовлению соусов | 1 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 6.Организация рабочего места повара в суповом цехе | 1 | |
| | 7. Организация рабочего места повара в соусном цехе | 1 | |
| 1.4.5 Организация работы холодного цеха | Содержание учебного материала | 2 (1+1) | |
| | -назначение, расположение холодного цеха -рабочие места по приготовлению салатов -рабочие места по приготовлению гастрономических продуктов -линия приготовления мелких закусок, холодных супов, заливных | 1 | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | 8.Организация рабочего места повара в холодном цехе | 1 | |
| 1.4.6 Организация работы кондитерского и мучного цехов | Содержание учебного материала | 5(1+4) | |
| | -назначение, расположение кондитерского и мучного цехов -рабочие места по приготовлению кондитерских и мучных изделий | 2 добавила 1 час | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 9.Организация рабочего места повара в кондитерском цехе | 2 | |
| | 10. Организация рабочего места повара в мучном цехе | 2 | |
| 1.4.7 Контрольная работа 1 | | Убрала 1 час | |
| Раздел 2 Техническое оснащение предприятий | | 29(17+12) | |
| 2.1. Механическое оборудование | | 12(7+5) | ОК 1-7, |
| 2.1.1. Общие сведения о машинах | Содержание учебного материала | 2(2+0) | 9,10 |
| | -структура машин и их классификация -основные узлы машин -передаточные механизм | 2 ЛР10, 18,19,22,2 4 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 |

| | | | |
|---|--|-------------------|-------------------|
| 2.1.2. Универсальные кухонные машины | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |
| | | ЛР10, 18,19,22,24 | |
| | Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 11.Выполнение работ по безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | 1 | |
| 2.1.3. Машины для обработки овощей, плодов | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |
| | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 12.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 1 | |
| 2.1.4 Машины для обработки мяса, рыбы | Содержание учебного материала | 2(1+1) | ЛР10, 18,19,22,24 |
| | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 13.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 1 | |
| 1.2.5 Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Содержание учебного материала | 2(1+1) | ЛР10, 18,19,22,24 |
| | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
| | 14.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | 1 | |
| 1.2.6. Машины кондитерского цеха | Содержание учебного материала | 2(1+1) | ЛР10, 18,19,22,24 |
| | | | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 15выполнение правил по безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | 1 | |
| Тема 2.2Тепловое оборудование | | 12(7+5) | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5 |
| 2.2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании | Содержание учебного материала | 2(2+0) | |
| | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 2 ЛР10, 18,19,22,24 | |
| 2.2.2.Варочное оборудование | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |
| | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 16.Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | 1 | |
| 2.2.3.Жарочно-пекарское оборудование | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |
| | Жарочно- пекарское оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 17.Выполнение правил по безопасной эксплуатации жарочного- пекарского оборудования | 1 | |
| 2.2.4.Варочно- жарочное оборудование | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |
| | Варочно-жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 18.Выполнение работ по безопасной эксплуатации жарочного оборудования | 1 | |
| | Содержание учебного материала | 2(1+1) | |

| | | | |
|--|---|----------------------------------|-----------------------------|
| 2.2.5.Водогрейное оборудование | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | ЛР10, 18,19,22,24 |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 19.Выполнение работ по безопасной эксплуатации водогрейного оборудования | 1 | |
| 2.2.6 Оборудование для раздачи пищи | Содержание учебного материала | 2(1+1) | ЛР10, 18,19,22,24 |
| | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 | |
| | Практическое занятие | 1 | |
| | 20.Выполнение работ по безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | 1 | |
| Тема2. 3.Холодильное оборудование | | 11(9+2)+2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 2.3.1.Основы холодильной техники | Содержание учебного материала | 4(4+0) | |
| | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | 4 ЛР 10,18,19 25 | |
| 2.3.2.Классификация холодильного оборудования | Содержание учебного материала | 5(3+2)+2 | ЛР10, 18,19,22,24 ,25 |
| | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 21.Выполнение работ по безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Универсальные кухонные машины | 2 | |
| | Консультации | 2 | |
| Всего: | | 63 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения: Кабинет: № 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»,

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

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1 Печатные издания:

3.2.1.1.Основные источники:

1.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.

3.2.1.2.Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> 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. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/СанПиН_2.3.6._1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

3.2.1.3.Дополнительные источники:

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---------------------|-----------------|-----------------------|
|---------------------|-----------------|-----------------------|

| | | |
|---|--|---|
| <p>Перечень знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация, 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, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> |
| <p>Перечень умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 11- № 21</p> | |

| | |
|--|--|
| пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол № 1 от «30»__08__2023г.

ОГБПОУ РТТ _____ О.В.Муратова

Председатель МК

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

Седенкова Эльмира Маратовна - преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ.....4 ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ.....11
ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....12
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09«Повар, кондитер»

Учебная дисциплина **ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.6. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять анализ информации, полученной в ходе проведения контрольных процедур, выявление и оценку рисков.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|----------------------------------|------------------------------|
| ОК 11 | проводить анализ состояния рынка | принципы рыночной экономики; |

| | | |
|--|---|--|
| ОК01,ОК02, ОК03, ОК 04,ОК 05, | <p>товаров и услуг в области</p> <p>профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах</p> <p>организаци</p> <p>Основэкономики и</p> <p>питания;</p> <p>-определять потребность в</p> <p>материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права</p> <p>при взаимодействии с подчиненным</p> <p>персоналом;</p> <p>применять экономические и</p> <p>правовые знания в конкретных</p> <p>производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках</p> <p>действующего законодательства</p> <p>РФ.</p> | <p>организационно- правовые формы</p> <p>организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в</p> <p>профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в</p> <p>организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков,</p> <p>способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы,</p> <p>регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства,</p> <p>регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм заработной формирования и</p> <p>платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--------|--|--|
| | | удержаний из заработной платы |
| ПК 4.6 | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по Кредитам</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p> |

Личностные результаты реализации программы воспитания

(ЛР):

ЛР.2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР.13. Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР.14. Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР.18. Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР.19. Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР.22. Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 46 |

| | |
|--|----|
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 24 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и форма организации деятельности обучающихся | | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|---|-------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 4.6 |
| | 1 | Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, принципы рыночной экономики, отрасль в условиях рынка, основные направления структурной перестройки. | | |
| Тема 1 | | | 46 | |
| Экономические основы функционирования отрасли и предприятия | | | (20+26) | |
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ПК4.6 ЛР 2,4,13,19 |
| | 1 | Понятие и классификация предприятий, принципы деятельности, организационно-правовые формы предприятий | | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|--|
| Предприятие – основное звено экономики | | предприятий. | | |
| | | Самостоятельная работа | 2 | |
| | | Составление компьютерных презентации по теме: «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» | 2 | |
| Тема 1.2. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| Ресурсы предприятия | 2 | Уставной капитал и имущество предприятия, основные фонды предприятия, учет и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использования основных производственных фондов. | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ПК4.6 ЛР 14,18,19 |
| | Практические занятия | | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, |
| | 1.Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фондов. | | 2 | ОК9, ОК10, ОК11 |
| | 2. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций. | | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|----------|---|
| Тема 1.3 Оборотные средства предприятия | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1-ОК5, ОК7, ОК9-ОК11, ПК 4.6 ЛР 22 |
| | 3 | Состав и структура оборотных средств, коэффициент оборачиваемости оборотных средств | | |
| | Практическое занятие 3.Решение задач по теме: Расчет коэффициента оборачиваемости оборотных средств. | | 2 | |
| Тема 1.4. Нормирование оборотных средств | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 4 | Величина оборотных средств, норма оборотных средств, виды запасов. | | |
| | Практическое занятие 4.Решение задач по теме: Расчет норм оборотных средств. | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11, ПК4.6 ЛР 2,4,13 |
| Тема 1.5. | Содержание учебного материала | | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|----------|---|
| Трудовые ресурсы предприятия | 5 | Понятие и структура трудовых ресурсов, расчет численности работников предприятия, производительность труда. | | |
| | Практическое занятие 5.Решение задач по теме: Расчет численности работников. | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11, ПК 4.6 ЛР 14,18 |
| Тема 1.6. Формы и системы оплаты труда | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 6 | Форма и организация зарплаты на предприятии | 2 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|--|
| | | | | |
| | | Практическое занятие | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11, ПК4.6 ЛР4,14 |
| | | 6.Решение задач по теме: Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | | |
| Тема 1.7. Себестоимость продукции | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11, ЛР 18,19 |
| | 7 | Калькуляция: виды, группировка по статьям, себестоимость продукции: ее состав и структура, налогообложение продукции общественного питания. | | |
| Тема 1.8. Издержки производства и обращения | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 8 | Сущность и классификация издержек производства, факторы влияющие на издержки производства и обращения, товарооборотчиваемость, статьи издержек по предприятию. | | |
| | Практическое занятие | | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| | | 7.Решение задач на тему: Расчет постоянных и переменных издержек производства. | | ОК9, ОК10,ОК11, ПК4.6 ЛР 22 |
| Тема 1.9. Прибыль и рентабельность предприятия | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 9 | Прибыль ее сущность и формирование, виды, распределение и использование прибыли, рентабельность и методика ее определения. | | |
| | Практическое занятие 8.Решение задач по теме: Расчет рентабельности предприятия. | | 6 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11, ПК4.6 ЛР 13,14,22 |
| | Дифференцированный зачёт | | | |
| | Итого: | | 46 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №11 Лаборатория «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1. Основные источники:

1. 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.

3.2.1.2. Дополнительные источники :

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под

общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.

5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005.-192с.

3.2.1.3. Электронные источники:

1. Официальная Россия. www.gov.ru
2. Государственная налоговая служба. www.nalog.ru
3. Высший Арбитражный Суд РФ. www.arbitr.ru
4. <http://www.gazeta-unp.ru/> Еженедельная профессиональная газета «Учет. Налоги.
- 5.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>.
- 6 .Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
- 7.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
- 8.Электронные библиотечные системы и ресурсы. <http://www.tih.kubsu.ru/informatsionnie-resursi/elektronnie-resursi-nb.html>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; |

| | | |
|---|------------|--|
| -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | | |
| Перечень умений , осваиваемых в рамках дисциплины: -проводить анализ состояния рынка товаровиуслугвобласти 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; | | Оценка результатов выполнения практической работы №1-5 |
| -применять экономические конкретные правовые знания в производственных ситуациях; -защищать свои права действующего законодательства РФ. | и в рамках | Оценка результатов выполнения практической работы №6-8 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное
 образовательное учреждение
 «Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №__ от «__» ____ 2021 _г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

_____ Муратова О.В.

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчик:

**Биккиняева Рамиля Абдрякиповна, преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 9 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | 14 |
| ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ОК 1-7,9,10

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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.

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 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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК,ОК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.5, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | <ul style="list-style-type: none">-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять 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 | <ul style="list-style-type: none">-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 |

| | | |
|--------|---|---|
| | <p>расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. | <p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| ОК 01. | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач</p> |

| | | |
|--------|--|--|
| | работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональной деятельности |
| ОК 02. | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. | Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной 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. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 06. | 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 07. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий | Современные средства и устройства информатизации |

| | | |
|-------|---|--|
| | для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | 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 |

Личностные результаты (ЛР):

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 13 Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 18 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| | |
|--|--------------------|
| Вид учебной работы | Объём часов |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | 65 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 15 |
| практические занятия | 48 |
| самостоятельная работа | 2 |
| контрольная работа | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|-------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Ознакомление обучающихся с основами учёта и калькуляции цен. | 65 (15+48+2) | |
| | | 1 (1+0) | |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | 2 (2+0) | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 2,3,24 |
| | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 2 | |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании | Содержание учебного материала | 14 (2+12) | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10, ЛР 13,14 |
| | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. | 2 | |
| | Практические занятия | 12 | |
| | 1. Составление плана-меню. | 4 | |
| | 2. Составление расчета необходимого количества продуктов | 4 | |
| Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация | 3. Определение розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. | 4 | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 18 |
| | Содержание учебного материала | 12 (2+8+2) | |
| | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально--ответственных лиц | 2 | |
| | Практические занятия | 8 | |

| | | | |
|--|---|------------------|---|
| Тема 4. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций | 4. Составление отчета Материально-ответственного лица | 4 | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18 |
| | 5. Составление договоров о материальной ответственности. | 4 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Составление инвентаризационной ведомости | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 7(3+4) | |
| | Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 6. Оформление правил и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты | 4 | |
| Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых | Контрольная работа №1 по 2 курсу | 1 | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18 |
| | Содержание учебного материала | 14 (2+12) | |
| | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2 | |
| | Практические задания | 12 | |
| | 7. Составление требований в кладовую на основании заданий. 8. Определение оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых. | 6 6 | |
| Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации | Содержание учебного материала | 15 (3+12) | ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10 ЛР 13,14,18 |
| | Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья и отпуска готовой продукции Отчет о движении продуктов на производстве | 2 | |
| | Практические задания | 12 | |
| | | | |

| | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| продукции | 9.Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. | 6 | |
| | 10.Составление расчёта сырья и выхода полуфабрикатов. | 6 | |
| | Дифференцированный зачет | 1 | |
| | Итого: | 65 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория №11 «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», кабинет социально-экономических дисциплин оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1. Основные источники

1. Бдайчиева Л.Ж. Бухгалтерский учёт: Учебник.- М.: Издательство Юрайт, 2011.- с.735 . . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

2. Потапова И.И.. Калькуляция и учёт: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - 5-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008. – с.160 . . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

3.2.2.2 Дополнительные источники

1..Брыкова Н.В. Налоги и налогообложение. Практикум: Учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – 4-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.- с.128.

2. Пансков В.Г. Налоги и налогообложение: Теория и практика: Учебник. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – с.680. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

3. Брыкова Н.В. Налоги: Учебное пособие. – 2-е издание, переработанное.- М.: Издательский центр « Академия», 2011.- с.64. . Протокол №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»

3.2.2. Электронные источники:

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» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p> | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>Контрольная работа № 1,</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p> | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 10, контрольной работы № 1,</p> | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Р.п. Радищево
2023г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» _____ 08 _____ 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

ОГБ ПОУ РТТ _____ О.В.Муратова

Разработчик:

**Корсакова Ольга Ивановна, преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов**

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

| | |
|--|--|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....4. | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ | |
| ДИСЦИПЛИНЫ.....6 | |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ | |
| ДИСЦИПЛИНЫ.....14 | |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ15 | |
| ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Содержание программы направлено на формирование и развитие следующих компонентов:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ПК.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| ПК 6.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 | -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 | -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 |

| | | |
|-------|---|--|
| ОК 10 | <p>характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; | <p>деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |
|-------|---|--|

**Личностные результаты
реализации программы воспитания
(ЛР):**

ЛР.1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР.2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР.3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР.10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР.18. Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР.22. Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|-------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 48 4 6 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 2 8 |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельные работы | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

– 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Охрана труда.**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | |
| Введение. | 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 | ОК 1-7, 9, 10 |
| Тема 1. Нормативно - правовая база охраны труда | | 10+4 | |
| 1.1.Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5. ЛР 1, 2,3,4 |
| | Практическое занятие. | 4 | |
| | 1.Оформление нормативно-технических документов. | 4 | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| 1.2.Обеспечение охраны труда | <p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>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</p> | <p>2</p> | <p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ЛР 10</p> |
| 1.3. Организация охраны труда в предприятиях | <p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> | <p>2</p> | <p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> |
| 1.4. Производственная санитария. | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды и характеристика вредных производственных факторов и меры защиты. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно- гигиенические условия и</p> | <p>2</p> | <p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ЛР 18,22</p> |

| | | | |
|--|---|--------------|-------------------------------|
| | физиологические условия труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Правила и нормы освещения | | |
| Тема 2. Условия труда на предприятиях общественного питания | | 6+4 | |
| 2.1. Основы понятия условия труда | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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 | ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 1,2,3,4 |
| 2.2. Опасные и вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | 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 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Практическое занятие. | 2 | |
| | 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 | |
| 2.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала | 2+2+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 | | ОК 1-7, ОК 9,10 |

| | | | |
|--|---|--------|---|
| | механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | 2 | ЛР 18,22 |
| | Практическое занятие. | 2 | |
| | 3.Проведение анализа причин производственного травматизма на предприятии. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | 1 | |
| Тема3.Электробезопасность и пожарная безопасность | | 12+8+1 | |
| 3.1.Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5. ЛР 2, 3,4 |

| | | | |
|-----------------------------------|--|----------|------------------------------|
| | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | | |
| | Практическое занятие. | 4 | |
| | 4. Изучение инструктажей рабочих по условиям труда | 4 | |
| 3.2. Электробезопасность | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм(параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 10, 18 |
| 3.3. Пожарная безопасность | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|---|----------|----------|
| | <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p> | 2 | ЛР 10,18 |
| | Практические занятия. | 4 | |
| | 5.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. | 2 | |
| | 6.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Электробезопасность | 1 | |
| 3.4. Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 6.5. ЛР 18, 22 |
| Дифференцированный зачёт | | 2 | |
| Всего: | | 48 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №4 «Правила безопасности дорожного движения», «Охрана труда и безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника».

Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

3.2.1.1. Основные источники:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник .– М.: Издательство Юрайт, 2011.– 380с.

3.2.1.2. Дополнительные источники

1. *ГОСТ 12.0002—8 °ССБТ. Термины и определения.*
2. *ГОСТ 12.0.006—2002 ССБТ. Общие требования к управлению охраной труда в организации.*
3. *ГОСТ 12.0.004—9 °ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.*
4. *ГОСТ 12.1.004—91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (с изменениями 1995 г.).*
1. *ГОСТ 12.1.033—81 ССБТ. Пожарная безопасность. Термины и определения.*
2. *СНиП 2.08.02—89. Общественные здания и сооружения.*
3. *СНиП 21—01—97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.*
4. *СанПиН 2.4.2.1178—02. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 25 октября 2002 г.*
5. *СанПиН 2.2.4.1191—03. Электромагнитные поля в производственных условиях. Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 февраля 2003 г. № 10.*
6. *СанПиН 2.4.1.1249—03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений. Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 г. № 24.*

3.2.1.3. Электронные источники:

1. 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>
2. 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 |
|---|--|---|
| <p>Перечень знаний осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; |
| <p>Перечень умений осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. | <p>Оценка результатов выполнения практических занятий с №1 по № 6</p> | |

| | |
|--|--|
| <p>ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Р.п. Радищево

2023г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Заместитель по УР

Председатель _____ Т.В.Микиртичианц

ОГБПОУ РТТ _____ Муратова О.В.

Протокол №1 «30» __ 08 __ 2023г.

Разработчик:

Сидорина Ирина Вячеславовна – преподаватель учебных дисциплин, общеобразовательного и общепрофессионального циклов

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ | 4 |
| ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.. | 6 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 11 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ..... | 12 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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.

ПК:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ¹ ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|---|
| ОК 01- 07 ОК 09, 10 ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. | - использовать языковые средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы - владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов. - участвовать в дискуссии на знакомую тему | - техническую лексику по профессии; - наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности; |

Личностные результаты:

ЛР 23.Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 «Английский язык в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. | | 20 | |
| 1.1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Значимость английского языка в профессиональной деятельности Грамматический материал, необходимый для понимания технических текстов | 2 | |
| 1.2. Освоение грамматического материала по теме: «Местоимения. Личные, притяжательные. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Местоимения личные, притяжательные. Порядок слов в предложении. | 2 | |
| 1.3. Развитие грамматических навыков по теме: «Объектный падеж». | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Предлоги падежей | 2 | |
| | Предлоги-наречия. | 4 | |
| | Практическое занятие | | |
| | 7. Составление предложений с предлогами по профессии «Повар, кондитер» | 2 | |
| | 8. Выполнение грамматических упражнений по теме «Объектный падеж» | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | | | |
| 1.4. Развитие грамматических навыков по теме: «Понятие глагола - связки». | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Что как «работает». Глаголы have/has. Be (is/are) Will (would), can, may (might), should | 2 | |
| | Практические занятия | 8 | |
| | 2.Составление Предложений с If / When | 1 | |
| | 3.Выполнение тренировочных упражнений по теме «Понятие глагола - связки» | 2 | |
| | 4. Перевод предложений по теме «Понятие глагола – связки» | 1 | |
| | 5.Чтение и понимание фрагмента технической инструкции | 2 | |
| | 6.Составление сложноподчиненных предложений | 2 | |
| Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. | | 26 | |
| 2.1. Освоение лексического материала по теме «Предприятия общественного питания» | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Типы предприятий общественного питания на английском языке | 2 | |
| 2.2. Освоение лексического материала по теме «Меню. Название блюд» | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Составление меню ресторана, кафе. | 2 | |
| 2.3. Кухня. Производственные помещения и оборудование | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 |
| | Освоение лексического материала: «Кухонное оборудование. Производственные помещения». | 2 | |
| | Правила безопасной работы на английском языке. | 2 | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 7.Перевод на русский язык технической инструкции | 2 | |
| | 8.Чтение инструкции по выполнению определенного технологического процесса | 2 | |
| | 9. Написание резюме | 2 | |
| 2.4. Система закупок и хранения продуктов | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» | 2 | |
| 2.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда. | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-5,9,10 ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.2 ЛР 23 |
| | Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» | 2 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite». | 2 | |
| 2.6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. | Освоение лексического материала по теме: « Кухни разных стран» | 2 | |
| | Самостоятельная работа: | 2 | |

| | | | |
|--|----------------------------------|----|--|
| | «Кухни народов мира» - сообщение | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 | |
| Всего: | | 46 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет № 8 «Естествознание», «Иностранный язык»
оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
рабочее место обучающихся;
мебель для размещения и хранения учебной литературы;
техническими средствами обучения:
проектор;
компьютер;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания²

3.2.1.1. Основные источники

1. Planet of English [Текст] : учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровая и др. - 4-е изд., испр. . - М : Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с. : ил. + 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

3.2.1. 2 Дополнительные источники

- Карпова Т.А. Английский для колледжей: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-195с.

- www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)

3.2.2. Электронные источники (электронные ресурсы)

Интернет-ресурсы

4. Английский язык: информационные системы и технологии [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Ю. В. Бжиска, Е. В. Краснова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 249 с.
5. <http://www.studv.ru> Портал для изучающих английский язык;
6. <http://www.study-languages-online> - изучаем английский;
7. <http://www.banktestov.ru> - ресурсы для изучения английского языка;
8. <http://www.english-lessons-online.ru>- портал для студентов
9. <http://engtexts.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - техническую лексику по профессии; - наименования инструментов, применяемых в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении: -письменного опроса; -устного опроса; -тестирования; |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - понимать смысл и содержание высказываний на иностранном языке на профессиональные темы. - использовать языковые | Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9 | |
| средства для общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы - владеть техникой перевода профессионально – ориентированных текстов. | Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9 Оценка результатов выполнения практических занятий с № 1-9 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по профессии

43.01.19 Повар, кондитер.

р. п. Радищево

2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол № ____ от « ____ » ____ 2023г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

_____ Муратова О.В.

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчики:

Плешаков Григорий Викторович – преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК **1-7, 9,10**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ³ ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК-1, ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОК-10. | <ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим | <ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -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. |

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 3-Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 7- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 16. - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 46 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 2 |
| контрольная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Гражданская оборона | | 18 (8+8+2) | |
| Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | История создания РСЧС. Законодательство, цели и задачи РСЧС. Структура РСЧС. Состав сил и средств РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. | 1 | |
| Тема 1.2. Организация гражданской обороны. | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля | 1 | |
| | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | 1 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1. Отработка нормативов по надеванию противогаза. | 1 | |
| | 2. Отработка нормативов по надеванию ОЗК. | 1 | |
| | 3. Подготовка данных жизнеобеспечения защитных сооружений гражданской обороны. | 1 | |
| | 4. Отработка навыков использования приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. | 1 | |

| | | | |
|---|--|------------------------|---|
| Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте. | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| | Защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, воздушном и водном транспорте. | 1 | |
| Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Защита при авариях (катастрофах) на потенциально опасных производственных объектах. Негативные факторы производственной среды. . Обеспечение безопасности при эпидемии, при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником. | 1 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 5. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. | 1 | |
| | 6. Правила пользования средствами пожаротушения. | 1 | |
| | 7. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ. | 1 | |
| | 8. Отработка действий при нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков и случаях захвата заложником. | 1 | |
| Контрольная работа по разделам 1. | | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах) на транспорте. | 2 | |
| Тема- 2. Основы военной службы. | | 17 (7+10) | |
| | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе. | Состав и организационная структура Вооружённых Сил РФ. Основные виды вооружения, военной техники российской армии. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военная и информационная безопасность. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы. | 1 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Содержание учебного материала | | |
| Тема 2.2. Устав внутренней службы Вооружённых Сил РФ. | Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. | 1 | |
| Тема 2.3. Дисциплинарный устав Вооружённых Сил РФ. | Воинская дисциплина, её сущность и значение | 1 | |
| Тема 2.4. Устав гарнизонной и караульной служб Вооружённых Сил РФ | Караульная служба. Обязанности и действия часового. | 1 | |
| Тема 2.5. Строевой устав Вооружённых Сил РФ | Строи и управление ими. | 1 | |
| Тема 2.6. Огневая подготовка. | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Материальная часть автомата Калашникова. Работа частей и механизмов автомата. Осмотр и подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Основы и правила стрельбы. | 1 | |
| | Практические занятия | 7 | |
| | 9. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова. | 1 | |
| | 10. Отработка нормативов по неполной разборке автомата Калашникова. | 1 | |
| | 11. Отработка нормативов по сборке автомата Калашникова. | 1 | |
| | 12. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова. | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----------------------|---|
| | 13. Отработка навыков ведения огня из автомата, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. | 1 | |
| | 14. Чистка, смазка автомата Калашникова | 1 | |
| | Практическое занятие №15. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата Калашникова. | 1 | |
| Тема 2.7. Строевая подготовка. | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Строи и управление ими. | 1 | |
| | Практические занятия | 3 | |
| | 16. Отработка навыков построения в одношереножный и двухшереножный строй и повороты строя на месте. | 1 | |
| | 17. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте и поворотов в движении. | 1 | |
| | 18. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. | 1 | |
| Тема 3. Основы оказания первой помощи | | 12 (4-8) | |
| Тема 3.1. Оказание первой помощи. | Содержание учебного материала | | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ЛР 1,3,7,10,11,16 |
| | Первая помощь при ранениях и кровотечениях. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. | | |
| | Первая помощь при перегревании, переохлаждении, ожогах, обморожении и общем замерзании организма. | 2 | |
| | Практические занятия | 8 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | Практическое занятие №19. Отработка навыков наложения кровоостанавливающего жгута, пальцевого прижатия артерий. | 1 | |
| | Практическое занятие №20. Наложение повязок на голову, туловище. | 1 | |
| | Практическое занятие №21. Наложение повязок на верхние и нижние конечности. | 2 | |
| | Практическое занятие №22. Отработка навыков на тренажёре непрямого массажа сердца. | 2 | |
| | Практическое занятие №23. Отработка навыков на тренажёре искусственного дыхания. | 1 | |
| | Практическое занятие №24. Наложение шин при переломе верхних и нижних конечностей. | 1 | |
| | Дифференцированный зачет. | 2 | |
| | Всего: | 46 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Кабинет 4 « Правила безопасности дорожного движения»,» Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Электротехника»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1 Основной источник:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4

2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва :Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3

3.2.2.2 Электронные источники

База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>

3.2.2.3 Дополнительные источники

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»
6. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | | |
| <p>Умения</p> <p>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум».

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 09 Физическая культура

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Р.п.Радищево

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» ____ 08 __ 2023 г.

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УВР

ОГБПОУ РТТ

_____ Муратова О.В.

Разработчик:

**Плешаков Григорий Викторович - преподаватель учебных дисциплин
обще профессионального и профессионального циклов**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 4 стр.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – 5 стр.**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ- 9 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 12 стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина ОП 09 «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--|--|
| ОК 08 | 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 | -Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -Средства профилактики перенапряжения |

Личностные результаты

реализации программы воспитания

ЛР 1. - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 15. - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16. - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 19. - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 24. – Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Объём в часах |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 51 ⁵² |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 51 |
| теоретическое обучение | 10 |
| Практические занятия | 41 ⁴² |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта НЕТУ | |

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

1.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---------------|---|
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | 2+1 | |
| Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | <p>Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии</p> <p>Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности</p> <p>Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма. Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер отделочных строительных работ. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений</p> | 4 | ОК 08. ЛР1,15,16,19,24 |
| | Практическое занятие | | |

| | | | |
|---|---|-------------|--|
| | 1. «Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре» | 1 | |
| Тема 1.2. Основа здорового образа жизни. Средства профилактики перенапряжения | Содержание учебного материала | 1+2 | |
| | Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | 2 | ОК 08. ЛР1,15,16,19,24 |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 2. «Выполнение упражнения на развитие выносливости» | 1 | |
| | 3. «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда». | 1 | |
| Тема 1.3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Содержание учебного материала | 4+38 | |
| | Применение общих и профессиональных компетенций для достижения жизненных и профессиональных целей. Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | 2 | ОК 08. |
| | Практические занятия | | ОК 08. ЛР 1,15.,ЛР16. РЛ19.,24 |
| | 4. «Кросс по пересеченной местности». | 1 | |
| | 5. «Бег на 150 м в заданное время». | 1 | |
| | 6. «Прыжки в длину способом «согнув ноги»». | 1 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | 7. «Метание гранаты в цель». | 1 | |
| | 8. «Метание гранаты на дальность». | 1 | |
| | 9. «Челночный бег 3х10». | 1 | |
| | 10. «Прыжки на различные отрезки длины». | 1 | |
| | 11. «Выполнение максимального количества элементарных движений». | 1 | |
| | 12. «Опорные прыжки через гимнастического козла и коня». | 1 | |
| | 13. «Упражнения на снарядах». | 1 | |
| | 14. «Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время». | 1 | |
| | 15. «Ходьба по гимнастическому бревну». | 1 | |
| | 16. «Упражнения с гантелями». | 1 | |
| | 17. «Упражнения на гимнастической скамейке». | 1 | |
| | 18. «Акробатические упражнения». | 1 | |
| | 19. «Упражнения в балансировании». | 1 | |
| | 20. «Упражнения на гимнастической стенке». | 1 | |
| | 21. «Преодоление полосы препятствий». | 1 | |
| | 22. «Выполнение упражнений на развитие быстроты движений». | 1 | |
| | 23. «Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции». | 1 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | 24. «Выполнение упражнений на развитие частоты движений». | 1 | |
| | 25. «Броски мяча в корзину с различных расстояний». | 1 | |
| | 26. «Обучение технике стоек волейболиста: низкой, средней, высокой; | 1 | |
| | 27. «Специальные и подводящие упражнения для овладения техникой приема и передачи мяча снизу двумя руками» | 1 | |
| | 28. «Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку». | 1 | |
| | 29. «Прием и передача мяча снизу двумя руками над собой, в парах, в колоннах, через сетку». | 1 | |
| | 30. «Обучение технике нижней прямой подачи, | 1 | |
| | 31. «Обучение технике нападающего удара | 1 | |
| | 32. «Групповое блокирование». | 1 | |
| | 33. «Учебная игра с применением заданий по изученному материалу». | 1 | |
| | 34. «Обучение технике передвижений в стойке игрока» | 1 | |
| | 35. «Обучение технике ведения мяча правой и левой рукой | 1 | |
| | 36. «Обучение технике приемов овладения мячом: вырывание и выбивание мяча». | 1 | |
| | 37. «Учебные игры» | 1 | |
| | 38. «Обучение технике бросков мяча в корзину». | 1 | |

| | | | |
|---------------|--|-----------|--|
| | 39. «Обучение технике эстафетного бега». | 1 | |
| | 40. «Обучение технике прыжка в длину с места». | 1 | |
| | 41. «Обучение технике бега с высокого старта» | 1 | |
| | Дифференциальный зачет | 2 | |
| Всего: | | 51 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет №35 «спортивный зал», спорт городок, место для стрельбы . Оборудование учебного кабинета:

- спортивный зал, открытая спортивная площадка элементами полосы препятствий ;
- место для стрельбы .

Комплект учебно-методической документации: рабочие программы, план учебных занятий, методические рекомендации для самостоятельных и практических занятий, технологические карты.);

Материально-техническое оснащение учебного процесса

по дисциплине «физическая культура»

| 1 Библиотечный фонд (книгопечатная продукция) | | |
|---|--|--|
| 1.1 | Учебник по физической культуре | В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации |
| 1.2 | Дидактические материалы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура» | Комплекты разноуровневых тематических заданий |
| 3 Экранно-звуковые пособия | | |
| 3.1 | Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «физическая культура» | |
| 4 Технические средства обучения | | |
| 4.1 | Мультимедийный компьютер | Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения записи компакт-дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность выхода в Интернет. Оснащен акустическими колонками микрофоном и наушниками. С пакетом прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных) |
| 4.2 | Мультимедиапроектор | Переносной |
| 4.3 | Экран (на штативе или навесной) | Минимальные размеры 1,25 × 1,25 |

5 Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

Гимнастика

| | | |
|-----|-------------------------|--|
| 5.1 | Мяч малый (теннисный) | |
| 5.2 | Скакалка гимнастическая | |
| 5.3 | Мяч малый (мягкий) | |

легкая атлетика

| | | |
|-----|------------------------------------|--|
| 5.4 | Рулетка измерительная (10 м, 50 м) | |
|-----|------------------------------------|--|

спортивные игры

| | | |
|------|--|--|
| 5.5 | Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой | |
| 5.6 | Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой | |
| 5.7 | Мячи баскетбольные | |
| 5.8 | Сетка волейбольная | |
| 5.9 | Мячи волейбольные | |
| 5.10 | Мячи футбольные | |

измерительные приборы

дополнительный инвентарь

6 Спортивные залы (кабинеты)

Спорт площадка

| | | |
|-----|---|--------------------------------|
| 6.2 | Игровое поле для футбола (мини-футбола) | |
| 6.3 | Площадка игровая баскетбольная | |
| 6.4 | Площадка игровая волейбольная | |
| 6.5 | Гимнастический городок | |
| 6.6 | Полоса препятствий | |
| 6.7 | Лыжная трасса | С небольшими отлогими склонами |
| 6.8 | Комплект шанцевых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе | |

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матвеев А.П., Палехова Е.С. «Физическая культура в школе 10-11 кл. ». Издательство 2017.
2. Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтаевич «Физическая культура» Издательство 2011
Протокол №1 т 31.08.2017. Об актуализирование тем учебника .

Дополнительные источники:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
2. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. Пособия для студентов СПО. — М., 2005.
4. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. Испр. И доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
5. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО «Аспект Пресс», 1995г.
6. Лутченко Н.Г.Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.

Интернет-ресурсы:

1. www.lib.sportedu.ru
2. www.school.edu.ru
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|----------------------------|------------------------|----------------------|
|----------------------------|------------------------|----------------------|

| | | |
|---|--|---|
| <p>Умения:</p> <p>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</p> | <p><input type="checkbox"/> выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности;</p> <p><input type="checkbox"/> сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</p> <p><input type="checkbox"/> поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p> | <p>Оценка результатов выполнения практических заданий</p> |
| <p>Знания:</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>- основы здорового образа жизни;</p> <p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p> | <p><input type="checkbox"/> перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствовании профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;</p> <p>- перечисление критериев здоровья человека;</p> <p>- характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда;</p> <p>перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;</p> | <p>Тестирование</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p><input type="checkbox"/> представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии;</p> <p><input type="checkbox"/> представление о профессиональных заболеваниях;</p> <p><input type="checkbox"/> представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма</p> | |
| <p align="center">Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</p> | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево
2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООПП СПО, образовательная программа), разработанной 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); Примерной основной образовательной программой (ПООП)разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31.03.2017г. и на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от _____ 2023г.

Разработчик:

**Седенкова Эльмира Маратовна, преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов.**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|--|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ....4 | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..7 | |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....11 | |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ....12 | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар, кондитер» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.6. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять анализ информации, полученной в ходе проведения контрольных процедур, выявление и оценку рисков.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4. ОК5. ОК 6. ОК 7. ОК8. ОК 9. | <p>выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия;</p> <p>разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны</p> | <p>типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия</p> <p>сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения по оплате труда на предприятиях;</p> <p>основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей; методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности;</p> <p>методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам; особенности и методы общения с</p> |

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| ОК 10. ОК 11. ПК 4.6. | различать виды ответственности предпринимателей; анализировать свои сильные и слабые стороны; анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей; использовать эффективные методы и приемы самопрезентации; составлять поисковые письма, автобиографию, резюме; делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры. | различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач; факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы; права и обязанности молодых специалистов; пошаговую технологию поиска работы. |
|-----------------------------|--|---|

**Личностные результаты
реализации программы воспитания
(ЛР):**

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР.12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР.13. Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР.22. Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|--------------------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | 52 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 30 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 1 | |
| | История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства. | | |
| Тема 1 | Содержание и современные формы предпринимательства | | |
| 1.1 Сущность предпринимательства и его виды. | Содержание учебного материала | 2 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР4, 12,13 |
| | Основные характеристики и функции предпринимательской деятельности. Классификация предпринимательства по формам собственности. Основные признаки предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства. | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 1.Составление анализа статей Гражданского кодекса по субъектам предпринимательской деятельности. | 2 | |
| 1.2 Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия. | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 |
| | Выбор сферы деятельности нового предприятия. Физические и юридические лица. Учредительные документы. Прекращение деятельности предприятия. | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 2.Составление схемы: этапы ликвидации предприятия. | 2 | |
| 1.3 Налогообложение предпринимательской деятельности. | Содержание учебного материала | 2 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 |
| | Понятие налогов и их функции. Виды и классификация налогов предпринимательской деятельности. | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 3.Налогообложение предпринимательской деятельности. | 2 | |
| 1.4 Организационно-правовые формы | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Организационно-правовые формы коммерческие и некоммерческих юридических лиц. Хозяйственные общества. статуса индивидуального предпринимателя. | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | ОК2,ОК4, |

| | | | |
|--|--|----------|---|
| юридических лиц. | 4.Составление организационно-правовых и организационно-экономических форм предпринимательства. | 4 | ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 4 |
| 1.5 Предпринимательский риск. | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 4, 13 |
| | Понятие и сущность риска в предпринимательской деятельности. Виды рисков. Способы снижения риска в предпринимательстве. | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 5.Составление показателей рисков и методы его оценки. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Подготовка презентаций по разделам бизнес-плана «Анализ рисков». | 2 | |
| 1.6 Личность и качества предпринимателя. | Содержание учебного материала | 2 | ОК2,ОК3, ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 12,13 |
| | Сущность и значение культуры предпринимателя. Имидж предпринимателя. Деловая и профессиональная этика. Организация рабочего места. | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 6.Составление личности и качества предпринимателя. | 4 | |
| 1.7 Организация заработной платы в предпринимательской деятельности. | Содержание учебного материала | 2 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 7 |
| | Понятие заработной платы и принципы, механизмы организации заработной платы. Основные виды и формы оплаты труда. Фонд платы труда. | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 7. Организация заработной платы в предпринимательской деятельности. | 2 | |
| Тема 1.8 Бухгалтерский учёт и отчётность предпринимательской деятельности | Содержание учебного материала Бухгалтерский учёт и финансовый учёт. Бухгалтерский баланс. Организация работы бухгалтерии. Взаимодействие с кредитными организациями. | 2 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 |
| Тема 2. | Способы поиска работы, трудоустройство на работу | | |
| 2.1 Рынок труда | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 22 |
| | Сущность и условия возникновения рынка труда. Механизм действия рынка труда. Модели рынка труда. Регулирование рынка труда и занятости. | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 8.Составление схемы: факторы функционирования рынка труда | 2 | |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| 2.2 Профессиональная деятельность | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 |
| | Сущность понятия профессиональная деятельность. Классификация профессий. Типы профессий по Е.А.Климову: характеристика типов, классов, отделов. | 1 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 9. Построение алгоритма поиска работы. | 2 | |
| 2.3 Технология трудоустройства | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 |
| | Техника самоустройства и самомаркетинг на рынке труда. Подготовка к собеседованию с работодателем. Методы поиска работы. Правила составления делового письма, резюме и автобиографии. | 1 | |
| | Практическое занятие | 4 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 12,13 |
| | 10. Освоение техники проведения телефонного разговора. | 4 | |
| 2.4 Профессиональная адаптация | Содержание учебного материала | 1 | ОК2,ОК4, ОК 7, ОК8, ПК4.6 ЛР 12,13 |
| | Понятие и сущность профессиональной адаптации. Адаптация на новом рабочем месте. Формы адаптации персонала. | 1 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 11.Составление пособия по безработице. | 4 | |
| Дифференцированный зачёт | | 1 | |
| Итого: | | 52 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеет следующее специальное помещение:

Кабинет №21 «Информатика», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

-технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

-основное и вспомогательное технологическое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1 Печатные издания:

3.2.1.1.Основные источники:

1.Самарина В.П. Основы предпринимательства. – М.: КноРус, 2010г.

3.2.1.2.Дополнительные источники:

1.Гомола, А.И. Бизнес-планирование: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / А.И.

2.Гомола, П.А. Жаннин. – 2-е изд., стереотип. – М. : Академия, 2006. – 144 с.

3. Замедлина, Е.А. Предпринимательство: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования /

4.Е.А. Замедлина. – Ростов н/Д. : Феникс, 2006. -288с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Крутик, А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие для студ. высш. проф.

образования / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2008. – 320с.

6.Чапек, В.Н. Экономика организаций малого предпринимательства: учеб. пособие для студ.высшего проф. образования / В.Н. Чапек. – Ростов н/Д. : Феникс, 2004. – 284 с.

3.2.1.3. Электронные источники:

<http://www.refbank.ru/econom/26/econom26.html> Задачи по предпринимательской деятельности <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy/30381> Контрольные работы «Основы предпринимательской деятельности»

<http://www.smallbiznes.net/EconomyBusiness.php> Роль малого предприятия в современной экономике

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: типологию предпринимательства; роль среды в развитии предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения по оплате труда на предприятиях; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; виды ответственности предпринимателей; принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности; методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам; особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач; факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы; права и обязанности</p> | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>молодых специалистов; пошаговую технологию поиска работы.</p> | | |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; осуществлять планирование производственной деятельности; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; различать виды ответственности предпринимателей; анализировать свои сильные и слабые стороны; анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей; использовать эффективные методы и</p> | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 5</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 6- № 11</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>приемы самопрезентации; составлять поисковые письма, автобиографию, резюме; делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры.</p> | |
| <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</p> | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Эксплуатация контрольно-кассовой техники

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п. Радищево

2023г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООПП СПО, образовательная программа), разработанной 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); Примерной основной образовательной программой (ПООП)разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.01.09-170331. Дата регистрации 31.03.2017г. и на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

Зам. Директора по УР

Протокол №___ от «___»_____2023г.

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

_____ Муратова О.В.

_____ Микиртичанц Т.В.

**Седенкова Эльмира Маратовна- преподаватель учебных дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|--|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ...4 | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ9 | |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 3.ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ...12 | |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ13 | |
| ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.19 «Повар, кондитер» .

Учебная дисциплина ОП.11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС профессии «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять неустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-------------|--|--|
| ПК 1.1-1.4, | - пользоваться контрольно – кассовой техникой при оформлении платежей; | - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; |
| ПК 2.1-2.8, | -подготавливать к работе, использовать кассовое оборудование | - правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовой техники; |
| ПК 3.1-3.6, | с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной | - правила электробезопасности, пожарной безопасности; |
| ПК 4.1-4.5, | безопасности, правильно ориентироваться | - правила торговли; |
| ПК 5.1-5.5 | в экстренной ситуации; принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; вести учет реализованных блюд; | - виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень |

| | | |
|-------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе блюд; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | <ul style="list-style-type: none"> ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - техника общения, ориентированная на потребителя (Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keerger, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты) |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

| | | |
|-------|---|---|
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

**Личностные результаты
реализации программы воспитания
(ЛР):**

ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР.7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР.8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР.13. Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР.14. Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР.17. Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью

ЛР.19. Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР.22. Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР.24. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|--------------------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | 52 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 25 |
| практические занятия | 25 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | |
| | История развития кассовой техники | | |
| Тема 1 Организация учёта денежных средств в сфере общественного питания | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | Значение расчёта с применением контрольно-кассового оборудования. Способы денежных расчётов. Требования к расчётным операциям. | 2 | ПК1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ЛР 4,8,13,19 |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 1.«Изучение содержания законодательных актов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники.» | 4 | |
| Тема 2 Устройство контрольно-кассовой техники | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК5.3-5.5 ЛР14,17,19,23 |
| | Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники. Принцип работы контрольно-кассовой техники. Основные узлы ККТ и их значение. | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 2. «Изучение принципа работы контрольно-кассовой техники» | 2 | |
| | Самостоятельная работа: | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| | Презентация по теме: «История создания контрольно-кассовой техники». | 2 | |
| Тема 3 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4,8,17 |
| | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Алгоритм работы кассира в начале рабочего дня. Расчёт с посетителями. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. | 2 | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 3. «Составление отчёта по платежам» 4. «Определение подлинности и платёжеспособности Билетов Банка России.» 5. «Распознавание видов, назначение, приобретение умений использования детекторов банкнот». | 6 | |
| Тема 4 Работа на контрольно-кассовой техники. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 7,13,22 |
| | Ведение расчётов при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Реквизиты отчёта «Закрытие смены», Учёт реализованных блюд. | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 6.«Получение видов чеков, расшифровка реквизитов чека». | 4 | |
| Тема 5 Эксплуатация контрольно-кассовой техники. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 14,17,19 |
| | Использование кассового оборудования с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 7.«Получение отчёта на начало дня» | 4 | |
| Тема 6 Оформление кассовой документации. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР 4,14,17 ЛР |
| | Сущность и значение кассовых документации. Виды кассовой документаций. | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| Тема 7 Ведение учёта реализованных блюд. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР17,19 |
| | Способы и методы ведения учёта. Виды реализации блюд. | 2 | |
| | Практическое занятие | 3 | |
| | 8. «Составление отчёта по платежам» | 3 | |
| Тема 8 Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР22 |
| | Федеральные законы, регламентирующие применение контрольно-кассового оборудования в торговле и общественном питании. | 2 | |
| Тема 9 Классификация контрольно-кассовой техники | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ЛР13,14,22,23 |
| | Особенности регистрации контрольно-кассовой техники. | 1 | |
| Тема 10 Техника безопасности, санитария и пожарная безопасность. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10, ПК 1.3,1.4 ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 |
| | Правила техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации контрольно-кассовой техники, действия в экстренных ситуациях. | 2 | |
| | Дифференцированный зачёт | 2 | |
| | Итого: | 52 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет №11 Лаборатория «Бухгалтерский учёт, налоги и аудит», кабинет социально-экономических дисциплин оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

-технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

-основное и вспомогательное технологическое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

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

3.2.2 Печатные издания:

3.2.1.1. Основные источники:

1. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями 2014 Академия - Медиа, 192 с

3.2.1.2. Дополнительные источники:

1.Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / Под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2009. - 272 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2.Кащенко В. Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

3.2.1.3. Электронные источники:

- 1.Новый порядок применения контрольно-кассовой техники. [Электронный ресурс] /Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference_work/newkkt/
- 2.Правила применения контрольно-кассовой техники (ККТ) [Электронный ресурс]
- 3./Режим доступа: <https://www.business.ru/kkt>
- 4.Контрольно-кассовая техника [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.garant.ru/actual/kkt/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовой техники; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - техника общения, ориентированная на потребителя | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать контрольно – кассовую технику при оформлении платежей; - подготавливать к работе, использовать кассовое оборудование с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - ориентироваться в экстренной ситуации; - принимать оплату наличными деньгами; | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1-8</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - принимать и оформлять безналичные платежи; - вести учет реализованных блюд; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд; | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

р.п.Радищево

2023.г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» __08__2023 г.

Председатель МК _____ Т.М.Микиртичанц

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

_____ О.В. Муратова

Разработчики:

Иевлев Игорь Викторович - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 10. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины..... | 4 |
| 11. Структура и содержание учебной дисциплины..... | 6 |
| 12. Условия реализации учебной дисциплины..... | 12 |
| 13. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины..... | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.012 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 012 **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Учебная дисциплина ОП 012 **«Информационные технологии в профессиональной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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, ПК:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 | <ul style="list-style-type: none">• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;• обрабатывать текстовую и табличную информацию;• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;• обеспечивать информационную безопасность;• применять антивирусные средства защиты информации;• осуществлять поиск необходимой информации | <ul style="list-style-type: none">• основные понятия автоматизированной обработки информации;• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |

1.3. Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

| | |
|---|-------|
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью | ЛР 17 |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации | ЛР 23 |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии | ЛР 24 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 43 ⁴¹ |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 12 ¹⁴ |
| практические занятия | 27 ²⁵ |
| самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. | Автоматизированная обработка информации | 14 | |
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | 2 | ПК 6.1 - ПК 6.4 ОК 1-7, 9, 10 ЛР 3, 9, 10, 17 |
| Введение. Основные понятия автоматизированной обработки информации | -Основные понятия автоматизированной обработки информации. -Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. -АСУ различного назначения, примеры их использования. | 2 | |
| Тема 1.2. | Состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем | 12 | ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10 |
| 1.2.1 Классификация персональных компьютеров | Содержание учебного материала | 4 | ПК 6.1-ПК 6.4 |
| | Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника | 2 | ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17 |
| | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|----------------------------|
| | 1. Определение ключевых параметров аппаратного обеспечения персонального компьютера | 1 | |
| | 2. Выполнение работ по подбору аппаратной конфигурации ПК по индивидуальному заданию | 1 | |
| 1.2.2 Технические средства информационных технологий | Содержание учебного материала | 4 | ПК 6.1-ПК 6.4 |
| | Мониторы, Печатающие устройства, Сканеры, Многофункциональные периферийные устройства, Технические средства презентаций. | 2 | ОК 1-7, 9, 10 ЛР 10, 17 |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 3. Определение назначения принтера, типа устройства управления принтером, способы подключения его к общей шине ПК | 1 | |
| | 4. Подключение многофункциональных периферийных устройств | 1 | |
| 1.2.3 Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | 4 | ПК 6.1-ПК 6.4 |
| | Базовое программное обеспечение | 2 | ОК 1-7, 9, 10 |
| | Прикладное программное обеспечение | | ЛР 10, 17 |
| | Операционные системы семейства Windows | | |
| | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|---|---|----|--|
| | 5. Определение видов программного обеспечения персонального компьютера | 1 | |
| | 6. Определение возможности прикладных программ для решения профессиональных задач | 1 | |
| Тема 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | | 25 | |
| Тема 2.1 Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности | | 27 | ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10 |
| 2.1.1 Технология обработки текстовой информации | Содержание учебного материала | 12 | ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 10, 17, 23, 24 |
| | Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|-------------------------|
| | Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. | | |
| | Практические занятия | 10 | |
| | 7. Создание и форматирование документов с помощью текстового редактора MS WORD. | 2 | |
| | 8. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы | 2 | |
| | 9. Оформление буклетов с рецептами любой национальной кухни | 2 | |
| | 10. Оформление формул в текстовом редакторе по расчету рецептуры приготовления блюд | 2 | |
| | 11. Оформление меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Классификация сетей по топологии или архитектуре | 2 | |
| Тема 2.1.2 | Содержание учебного материала | 13 | ОК 1-7, 9,10 |
| Технология обработки графической информации | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint ; Corel DRAW, Adobe Photoshop) | 2 | ПК 6.1-6.3 ЛР 10, 17 |

| | | | |
|---------------------------------|---|-----------|--|
| | | | |
| | Практические занятия | 11 | |
| | 12. Создание и обработка графических изображений по текущему планированию ПОП | 3 | |
| | 13. Создание презентации по теме «Современные способы обслуживания в ресторане» | 2 | |
| | 14. Создание графического изображения плана торгового зала ресторана | 2 | |
| | 15. Выполнение расчета калькуляционной карты блюдо «Мясо духовое» в программе MS Excel | 2 | |
| | 16. Выполнение расчета количества продуктов питания на блюдо «Брускетта» в программе MS Excel | 2 | |
| Дифференцированный зачёт | | 2 | |
| Всего: | | 43 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующие специальное помещение:

Кабинет № 21 «Информатика», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1. Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

3.2.1.2. Дополнительные источники:

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

1. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

2. Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 383 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9#page/1>

3. Зимин В.П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для СПО / В.П. Зимин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 110 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F3FB04F6-87A0-4862-A517-1AFD4154E2C3#page/1>

4. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для СПО / В. П. Зимин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 145 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/09A79731-DA75-45FE-B33B-F672C392906C#page/1>

5. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для СПО / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; под ред. В. В. Трофимова. — перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 238 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/281E14E9-14A1-4C33-B9B0-88039C7CE2F6#page/1>

6. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для СПО / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; отв. ред. В.В. Трофимов. — перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/82ECCED0-EBF6-4DE1-82D2-3E74443D21D8#page/1>

Советов Б.Я. Информационные технологии: учебник для СПО / Б.Я. Советов, В.В. Цехановский. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство

3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. *Открытые системы: издания по информационным технологиям* [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основных понятий автоматизированной обработки информации; • общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; • базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; • состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> | | |

| | |
|--|--|
| пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-3 |
| использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16 |
| использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16 |
| обеспечивать информационную безопасность; | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16 |
| применять антивирусные средства защиты информации; | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16 |
| осуществлять поиск необходимой информации | Оценка результатов выполнения практической работы № 1-№ 16 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

р.п.Радищево

2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№ 1 от «30» _____ 08 ____ 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ О.В.Муратова

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ | 4 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 7 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | 16 |
| ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13«Организация обслуживания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | – Умения | Знания |
|---|---|--|
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 | <ul style="list-style-type: none">– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;– приема, оформления и выполнения заказа на | <ul style="list-style-type: none">-виды, типы и классы организаций общественного питания;-рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; |

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| <p>ПК 6.1-6.4. ОК 01-11</p> | <p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> — рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; — подачи блюд и напитков разными способами; — расчета с потребителями; — обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; — выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания — подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; — складывать салфетки разными способами; — соблюдать личную гигиену — подготавливать посуду, приборы, стекло — осуществлять прием заказа на блюда и напитки — подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; — оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; — подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; — соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; — соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; — разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; | <ul style="list-style-type: none"> -правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; -приемы складывания салфеток -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию -ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла -сервировку столов, современные направления сервировки -обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; -приветствие и размещение гостей за столом; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способы подачи блюд; -очередность и технику подачи блюд и напитков; -кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способы замены использованной посуды и приборов; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; -информационное обеспечение услуг общественного питания; -правила составления и оформления меню, -обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |
|---------------------------------|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | |
|--|---|--|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18- Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20- Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22- Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 67 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 29 |
| практические занятия | 34 |
| самостоятельная работа | 2 |
| Консультации | 2 |
| Контрольная работа | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|--------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Общие сведения об организации общественного питания | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1.1 Классификация услуг общественного питания | Содержание учебного материала Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | 1 1 | ЛР11, 19, 20 |
| 1.2 Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия | Содержание учебного материала Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Формы и методы организации питания Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии организации питания | 1 1 | |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | | 3 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 2.1. Торговые помещения | Содержание учебного материала Виды, характеристика, назначение торговых помещений | 1 1 | ЛР18 |
| | Содержание учебного материала | 1 | |

| | | | |
|--|---|-----------------|---|
| 2.2.Требования к содержанию торговых помещений | Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг . Санитарно-гигиенические требования | 1 | |
| 2.3. Интерьер помещений организации питания | | | ЛР 20 |
| | Содержание учебного материала | | |
| | Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение | 1 | |
| Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье | | 11 (5+6) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 3.1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды | Содержание учебного материала | | |
| | Характеристика: фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы. Характеристика металлической посуды | 1 | |
| 3.2.Характеристика столовых приборов | Содержание учебного материала | | |
| | Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов | 1 | |
| 3.3. Характеристика стеклянной посуды и | Содержание учебного материала | | |
| | Виды, ассортимент, назначение стеклянной посуды | 1 | |
| 3.4 Характеристика столового белья | Содержание учебного материала | | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | 1 | |

| | | | |
|---|---|----------------|--|
| 3.5. Расчет количества посуды, приборов, столового белья | Содержание учебного материала | 1+6 | ЛР 22 |
| | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | 1 | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Выполнение работ по подбору видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом ПОП | 2 | |
| | 2. Выполнение работ по расчету количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | 2 | |
| | 3. Подготовка посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию | 2 | |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | | 8 (2+6) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 |
| 4.1 Оформление и составление меню | Содержание учебного материала | | |
| | Правила, назначение и принципы составления меню. Основные направления в разработке меню для различных предприятий. Средства информации. | 1 | ЛР 20. |
| 4.2 Виды меню. | Содержание учебного материала | | |
| | Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | 1 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 4. Разработка меню, в организациях питания | 2 | |
| | 5. Составление и оформление меню | 2 | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Оформление и составление меню | 2 | |

| | | | |
|---|---|-----------------|--|
| Тема 5. Этапы организации обслуживания | | 10 (2+8) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 5.1 Подготовка залов к обслуживанию | Содержание учебного материала | | |
| | Подготовка залов в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | 1 | |
| 5.2 Правила культуры обслуживания | Содержание учебного материала | 1+8 | |
| | Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | 1 | ЛР 19, 20, 22 |
| | Практические занятия | 8 | |
| | 6. Подготовка залов к обслуживанию | 2 | |
| | 7. Встреча, размещение гостей и подача меню | 2 | |
| | 8. Оформление и передача заказа на производство, в бар, в буфет | 2 | |
| | 9. Замена использованной посуды и приборов | 2 | |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | | 6 (4+2) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 6.1 Правила сервировки стола. | Содержание учебного материала | | ЛР 10,11, 20 |
| | Общие правила сервировки стола. Правила накрытия столов скатертями. Правила приема полировки посуды и приборов. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Сервировка столов, современные направления сервировки. | | ЛР 20 |
| 6.2.Правила подачи продукции сервис-бара | Содержание учебного материала | | |
| | Характеристика смешанных и горячих напитков, коктейлей. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. | 1 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 10. Складывание салфеток разными способами | 2 | |
| 6.3 Контрольная работа № 1 | | 1 | |
| Тема 7. Подача кулинарной, кондитерской продукции, напитков | | 14 (6+8) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 7.1.Методы подачи блюд | Содержание учебного материала | | ЛР 20 |
| | Основные и комбинированные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | 1 | |
| 7.2.Основные способы подачи блюд | Содержание учебного материала | 1+4 | ЛР 20 |
| | Очередность и техника подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | 1 | |

| | | | |
|--|---|---------------|---|
| | Практическое занятие | 4 | |
| | 11.Выполнение техники подачи блюд и напитков | 2 | |
| | 12.Выполнение подачи блюд и напитков разными способами | 2 | |
| 7.3.Правила подачи блюд и табачных изделий | Содержание учебного материала | 2+2 | |
| | Правила сочетаемости напитков и блюд. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | 2 | |
| | 13. Практическое занятие | 2 | |
| | Приготовление горячих напитков и коктейлей | | |
| 7.4. Расчет с потребителями | Содержание учебного материала | 2+2 | ЛР 19,20 |
| | Различные формы расчетов с потребителями. Расчет с потребителями Правила этикета и нормы поведения за столом | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 14. Расчет с потребителями различными формами | 2 | |
| Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов | | 4(2+2) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | Содержание учебного материала | 2+2 | ЛР 19, 20, 22, 23 |

| | | | |
|---|---|-----------------|---|
| 8.1.Виды приемов и банкетов | Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей | 2 | |
| | Практические занятия: | 2 | |
| | 15. Обслуживание массовых банкетных мероприятий | 1 | |
| | 16. Обслуживание иностранных туристов | 1 | |
| Тема 9. Специальные формы обслуживания | | 11 (7+4) | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 9.1Услуги по организации питания и обслуживания | Содержание учебного материала | 2+2 | ЛР 22,25 |
| | Формы обслуживания. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю | 2 | |
| | Практическое занятие: | 2 | |
| | 17. Обслуживание по типу шведского стола, фондю | 2 | |
| | Содержание учебного материала | 1 | |

| | | | |
|---|--|------------|------|
| 9.2.Обслуживание в гостиницах | - Служба рум- сервиса Виды завтраков Требования к персоналу | 1 | |
| 9.3.Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта | Содержание учебного материала | 1 | ЛР22 |
| | Услуги на ЖД транспорте Обслуживание пассажиров воздушного, водного , автомобильного транспорта | 1 | |
| 9.4 Кейтеринг: | Содержание учебного материала | 3+2 | |
| | Консультации | | |
| | Понятие, виды кейтеринга. Виды торгово- технологического оборудования в процессе обслуживания. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | 2 | |
| | Практическое занятие: | | |
| | 18. Выполнение работ по эксплуатации инвентаря для кейтеринга | 2 | |
| Всего: | | 67 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется следующее специальное помещение:

Кабинет: № 12 Кабинет « Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

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

Техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями DVD фильмами, мультимедийными пособиями)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания

3.2.1.1. Основные источники:

1. Счесленок Л.Л. «Организация обслуживания» учебник для студентов СПО М. Издательство Академия, 2018. — 208 с

3.2.1.2.Дополнительные источники:

1. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с.
2. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
3. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
5. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).

3.2.2.Электронные источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| <p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, типы и классы организаций общественного питания; -рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; -подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; -правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; -приемы складывания салфеток -правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию -ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла -сервировку столов, современные направления сервировки -обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; -приветствие и размещение гостей за столом; | <p>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</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Контрольная работа №1</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способы подачи блюд; -очередность и технику подачи блюд и напитков; -кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способы замены использованной посуды и приборов; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; -информационное обеспечение услуг общественного питания; -правила составления и оформления меню, -обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | | |
| <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; | <p>Оценка результатов выполнения практической работы № 1- № 18</p> <p>Контрольной работы № 1</p> | |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

р.п. Радищево

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК

Протокол

№ _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель по УР

_____ Муратова О.В.

«__» _____ 20__ г.

Разработчик:

Шмалько Татьяна
Валентиновна–
преподаватель
учебных дисциплин

общеобразовательного цикла

–СОДЕРЖАНИЕ

стр.

—
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

4

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

7

—
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

11

—
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14 Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14. Основы финансовой грамотности разработана на основе методических рекомендаций по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019 № 05-670) .

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл и является дополнительной дисциплиной.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
 - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
 - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
 - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
 - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
 - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
 - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
 - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;
- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
 - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
 - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
 - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит, роль депозита и кредита в личном финансовом плане;
- расчетно-кассовые операции: хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- пенсионное обеспечение: государственную пенсионную систему, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговую декларацию);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами и социальными партнерами.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания и смены технологий.

ОК 11 Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ОК 13 Владеть знаниями о финансовых институтах и финансовых продуктах, развивать умения использовать информацию о действиях с денежными средствами, различных финансовых услугах, оценке финансовых рисков.

Освоение содержания учебной дисциплины ДП 03 «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

-сформированность коммуникативной компетентности в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

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

- умение ориентироваться в различных источниках финансовой информации,

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных

источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- осознанное владение логическими действиями определения обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное

и по аналогии) аргументированные выводы.

предметных:

-владение умениями составления личного финансового плана, планирования сбережения и инвестирования;

-владение представлениями об инструментах накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации;

- владение умениями оценивания будущих денежных потоков по вкладам, кредитам, иным финансовым инструментам;
- владение умениями расчета простых и сложных процентных ставок, аннуитетных платежей;
- владение представлениями об анализе депозитных, кредитных и иных банковских продуктов для физических лиц с целью выбора наиболее оптимального по заданным критериям;
- сформированность представлений и знаний о финансовом планировании в личных целях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|-------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: | |
| ТО | 18 |

| | |
|---|----|
| ПЗ | 16 |
| контрольные работы | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

– **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ДП 07 Основы финансовой грамотности**

| Наименование тем | Содержание учебного материала | | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--------------------------------------|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Тема 1 Основы финансовой грамотности | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Сущность финансовой грамотности. Личное финансовое планирование, как способ повышения благосостояния семьи | 2 | 2 |
| Тема 2 Личное финансовое планирование | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Человеческий капитал и успех. | 4 | 2 |
| | 2 | Принятие решений о личном финансировании. | | 2 |
| | 3 | Домашняя бухгалтерия. Активы и пассивы. Домашняя бухгалтерия. Доходы и расходы. | | 2 |
| | 4 | Изучение этапов составления личного финансового плана. | | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|----------|---|
| Тема 3 Депозит | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. | 4 | 2 |
| | 2 | Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах. | | 2 |
| | 3 | Изучение принципов заключения договоров физических лиц с банком. Управление рисками по депозиту. | | 2 |
| Тема 4 Кредит | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). | 4 | 2 |
| | 2 | Изучение принципов сбора и анализа информации о кредитных продуктах. | | 2 |
| | 3 | Изучение методов уменьшения стоимости кредита и анализа кредитного договора. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности. | | 2 |
| | 4 | Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита. | | 2 |
| Тема 5 Расчетно- кассовые операции | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | 1 | Хранение, обмен и перевод денег. | 2 | 2 |
| | 2 | Различные виды платежных средств. | | 2 |
| | 3 | Формы дистанционного банковского обслуживания. | | 2 |
| | | Контрольная работа №1 | 1 | |
| | Содержание учебного материала | | 4 | |

| | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|---|----------|---|
| Тема 6 Страхование | 1 | Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Учимся понимать договор страхования. | 4 | 2 |
| | 2 | Виды страхования в России. Страховые компании и их услуги для физических лиц. | | 2 |
| | 3 | Как использовать страхование в повседневной жизни. | | 2 |
| Тема 7 Инвестиции | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. | 2 | 2 |
| | 2 | Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Принципы выбора финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Методы управления инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков | | 2 |
| | 3 | Фондовый рынок и его инструменты. Изучение способов анализа информации об инвестировании денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, Интернет-ресурсы и пр.). Понятие «инвестиционный портфель». Место инвестиций в личном финансовом плане | | 2 |
| Тема 8 Налоги | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Принципы работы налоговой системы в Российской Федерации. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц. | 2 | 2 |
| | 2 | Использование налоговых льгот и налоговых вычетов | | 2 |
| Тема 9 Пенсии | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Понятие «пенсия». Как работает государственная пенсионная система в Российской Федерации. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионные фонды и принципы их работы. | 4 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------|---|
| | 2 | Формирование индивидуального пенсионного капитала. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане. | | 2 |
| Тема 10 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. | 2 | 2 |
| | 2 | Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды. | | 2 |
| Тема 11 Создание собственного бизнеса | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени | 4 | 2 |
| | 2 | Венчурные инвестиции, венчурист. | | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | | | 1 | 2 |
| Всего часов: | | | 36 | |

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет №11 социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и другими техническими средствами (компьютером, мультимедийным проектором).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

Основные источники

1. Жданова А. О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.- М.:ВАКО,2020. - 400 с.-(Учимся разумному финансовому поведению).

Дополнительные источники:

1. Жданова А. О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.- М.:ВАКО,2020. - 32 с.-(Учимся разумному финансовому поведению).- Рабочая тетрадь.

Интернет-ресурсы:

1. Банк методических разработок по финансовой грамотности, информация применима для всех тем).
<https://fmc.hse.ru/methbank;>
2. Универсальный портал о личных финансах - <http://www.azbukafinansov.ru>
3. Онлайн игра по инвестициям, разработанная Российской экономической школой -
<http://www.financialfootball.ru>
4. Портал по финансовой грамотности <http://www.gorodfinansov.ru>

—

—

— **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Уметь: | |
| <ul style="list-style-type: none">- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в | Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1,2, тестирование, устный опрос, защита презентации. |

| | |
|---|--|
| <p>качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| последствия для себя, своего окружения и общества в целом. | |
| Знать: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит, роль депозита и кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции: хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственную пенсионную систему, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговую декларацию); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. | Экспертная оценка выполнения контрольной работы № 1,2, тестирование, устный опрос, защита презентации. |
| Промежуточная аттестация в форме зачёта | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 15 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗВОДСТВ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Р.п. Радищево
2023г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Бодрова М.В.

Протокол заседания МК

№ _____ от «__» _____ 2023г.

Разработчик: Микиртичианц Татьяна Вячеславовна - преподаватель учебных дисциплин
общеобразовательного цикла.

Содержание:

страницы

| | |
|--|---|
| 9. Паспорт программы учебной дисциплины..... | 4 |
| 10. Структура и примерное содержание учебной дисциплины..... | 6 |
| 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы..... | 6 |

| | | |
|--|---|----|
| 11. | 2.2. Тематический план и содержание учебной | |
| дисциплины..... | | 7 |
| 12. | 2.3. Характеристика основных видов деятельности | |
| студентов..... | | 10 |
| 13. Условия реализации программы учебной дисциплины..... | | 11 |
| 14. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины..... | | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность технологических процессов и производств»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Безопасность технологических процессов и производств»**

является частью основной образовательной программы и предназначена для получения среднего общего образования обучающимися на базе основного общего образования по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цели учебной дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Умения:

- соблюдать правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях
- организовывать технологические процессы с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений .
- выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП.

Знать:

- правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях.
- опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП.
- основные требования к производственным и административным помещениям.
- безопасные приемы работы с оборудованием при выполнении технологических процессов
- основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов

1.3.Общая характеристика учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов»

Содержание учебной дисциплины **«Безопасность технологических процессов и производств»** сочетает в себе элементы общих правил безопасности технологических процессов на ПОП, призвана сформировать у обучающихся правила организации охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях. Знания по выявлению опасных и вредных производственных факторов, действующие на работников ПОП. Основные требования к производственным и административным помещениям. Правила организации технологических процессов с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключая встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов. Основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов

В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для обучающихся, осваивающих выбранные профессии СПО.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

1.4.Результаты освоения учебной дисциплины.

Учебная дисциплина «Безопасность технологических процессов и производств» обеспечивает

формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

2. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
3. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
4. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
5. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
6. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
7. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
8. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
9. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
10. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
11. ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.5. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина относится к предметной области Предлагаемые ПООП и является учебной дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося ____34____ часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 34 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 44 |
| Практические занятия | 14 20 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность технологических процессов и производств»

| Наименование тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. | Объём часов | Результат освоения |
|---|---|-------------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Безопасность технологических процессов и производств | | | |
| 1.1. Общие правила безопасности технологических процессов и производств | Содержание учебного материала: - Требования и нормы, установленные в инструкциях по охране труда - правила при разработке и эксплуатации торгово - технологического оборудования, разработке и применении технологических процессов по изготовлению кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий. | 2 | |
| 1.2. Производственные факторы, действующие на работников при выполнении технологических процессов | Содержание учебного материала: - опасные и вредные факторы производственной среды, в том числе психофизиологические факторы, обусловленные трудовым процессом | 2 | |
| | Практическое занятие № 1: - Выполнение работ по выявлению опасных и вредных факторов на линиях производств | 6 | ПЗ |
| 1.3. Требования к производственным и административным помещениям | Содержание учебного материала: | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|----|
| | <p>В состав производственных помещений входят заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), кондитерский, горячий, холодный цехи, моечные столовой и кухонной посуды.</p> <p>Залы, производственные и административные помещения, как правило, должны иметь естественное боковое или верхнее освещение. Кладовые, помещения для резки хлеба, буфетные, моечные, раздаточные, сервизные, кабинеты заведующего производством, как правило, размещаются в помещениях без естественного освещения.</p> | | |
| 1.4. Требования к технологическим процессам | <p>Содержание учебного материала:</p> <p>Безопасность производственных процессов</p> <p>Правила организации технологических процессов.</p> | 4 | |
| | <p>Практическое занятие № 2:</p> <p>Выполнение работ с учетом рациональной организации обработки продуктов</p> | 2 | ПЗ |
| 1.5. Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов | <p>Содержание учебного материала:</p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены.</p> | 4 | |
| 1.6. Требования к производственному оборудованию при | <p>Электронагревательное оборудование</p> <p>Электромеханическое оборудование</p> | 4 | |

| | | | |
|---|--|-----------|----|
| выполнении технологических процессов | Практическое занятие № 3: Выполнение работ по безопасной эксплуатации производственного оборудования | 6 | ПЗ |
| <i>Дифференцированный зачет</i> | | 2 | |
| Всего: | | 34 | |

2. Характеристика основных видов деятельности студентов.

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|--|---|
| Общие правила безопасности технологических процессов и производств | <p>- Умения устанавливать требования и нормы, установленные в инструкциях по охране труда</p> <p>- Умения использовать правила безопасности при разработке и эксплуатации торгового - технологического оборудования, разработке и применении технологических процессов по изготовлению кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий.</p> |
| Производственные факторы, действующие на работников при выполнении технологических процессов | Умение выявлять-опасные и вредные факторы производственной среды, в том числе психофизиологические факторы, обусловленные трудовым процессом. |
| Требования к производственным и административным помещениям | Уметь определять назначение производственных цехов: (овощной, мясной, рыбный), кондитерский, горячий, холодный цехи, моечные столовой и кухонной посуды. |
| Требования к технологическим процессам | <p>Уметь соблюдать безопасность производственных процессов</p> <p>Уметь соблюдать правила организации технологических процессов.</p> |
| Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов | <p>Правила устройства электрооборудования</p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены..</p> <p>Правила эксплуатации электрооборудования</p> |
| Безопасность при эксплуатации электрооборудования при выполнении технологических процессов | <p>Правила устройства электрооборудования</p> <p>Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены..</p> <p>Правила эксплуатации электрооборудования</p> |
| Требования к производственному оборудованию при выполнении технологических процессов | <p>Уметь использовать электронагревательное оборудование при выполнении технологических процессов</p> <p>Уметь использовать электромеханическое оборудование при выполнении технологических процессов</p> |

3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете № 8 «Естествознание», «Иностранный язык»

1. Оборудование кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации (программы, планы занятий, учебно-методический комплекс по дисциплине).

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Кукин, П.П. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда) / П.П. Кукин, В.Л. Лапин. - М.: Высшая школа, 2009. - 335 с.:

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Производственная безопасность: Учебное пособие / Под ред. Попова А.А.. - СПб.: Лань, 2013. - 432 с.
2. Брусницын, Л.В. Применение норм УПК РФ, обеспечивающих безопасность участников уголовного судопроизводства: Научно-практич. пособие / Л.В. Брусницын. - М.: Юрлитинформ, 2013. - 152 с.
3. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю.М. Бурашников. - СПб.: Гиорд, 2007. - 416 с.
4. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В Сысоев. - М.: Дашков и К, 2015. - 520 с.
5. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Дашков и К, 2014. - 520 с.
6. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Дашков и К, 2016. - 520 с.
7. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - СПб.: Лань, 2017. - 496 с.

3.2.3. Интернет- ресурсы:

. https://knowledge.allbest.ru/life/2c0b65635b3bd69b4d43a88421316d36_0.html

Безопасность технологических процессов

2.

http://static.scbist.com/scb/uploaded/1_kuznecov_k_b_bezopasnost_tehnologicheskikh_processov_i_proizv.pdf **Безопасность технологических процессов**

3. <http://earchive.tpu.ru/bitstream/11683/29630/1/TPU199750.pdf> **Обеспечение безопасности при выполнении технологических операций**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами различных видов самостоятельных и практических работ

| Результаты обучения (метапредметные, предметные) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| <i>Умения:</i> | |
| -соблюдать правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях -выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП. | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1,2,3 |
| --выявлять опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП. . | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1 |
| -организовывать технологические процессы с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой компактным расположением производственных помещений . | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практического задания в рамках практического занятия № 1,2,3 |
| <i>Знания:</i> | |
| - правила охраны труда при проведении технологических процессов на предприятиях. | Тестирование, устный опрос |
| - опасные и вредные производственные факторы, действующие на работников ПОП. | Тестирование, устный опрос |
| -основные требования к производственным и административным помещениям. | Тестирование, устный опрос |
| -безопасные приемы работы с оборудованием при выполнении технологических процессов | Тестирование, устный опрос |
| -основные правила электробезопасности, оборудования, приспособлений и инструментов | Тестирование, устный опрос |
| | Промежуточный контроль - <i>Дифференцированный зачет</i> |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Год 2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30»____08____2023г.

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 4 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 7 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 23 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 25. |
| | ОСВОЕНИЯ |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. 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:

1.1.1 Перечень общих компетенций⁴

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен⁵:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| уметь | <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ____368

Из них на освоение МДК _____183_____

Самостоятельная работа _____8_____

на практики, в том числе учебную _____69_____

и производственную _____108_____

(указывается в случае наличия).

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Сумма рный объем нагруз ки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|--|--|--|---|-------------|----------------------|----------|-----|---|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Само- стоятельная работа ⁶ |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | | | |
| | практически х занятий | Курсовых работ (проектов) ⁷ | | Учебная | Производст венная | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,14,15,16,18,19,22,23,25 | Раздел модуля 1. МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | 57 | 55 | 24 | - | 69 | 108 | 2 |
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,13,14,15,16,18,19,20,22,23,24,25 | Раздел модуля 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 126 | 120 | 72 | | | | 6 |
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,15,18,19,20,22,23,24,25 | Учебная практика Производственная практика | 69 108 | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|---------------|------------|------------|--|--|-----------|------------|----------|
| ЛР 10, 15,16,18,19,20,2 2,23,24,25 | | | | | | | | |
| | Всего: | 360 | 175 | | | 69 | 108 | 8 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем в часах |
|--|---|--------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | 57(31+24)+2 |
| Тема 1 Организация работы цехов предприятий общественного питания 1 | Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | 28 (8+20) |
| 1.1. Классификация предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Введение -Виды ПОП -Цеховая структура -Индустриализация отрасли | 2 |
| 1.2. Организация работы овощного цеха | Содержание учебного материала | 6(2+4) |
| | -Снабжение, расположение овощного цеха -Технологический процесс -Оборудование | 2 |

| | | |
|--|---|------------------|
| | Практические занятия | 4 |
| | 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |
| | 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов | 2 |
| 1.3. Организация работы мясного и рыбного цехов | Содержание учебного материала | 10(2+8) |
| | -Снабжение, расположение мясного и рыбного цехов | 2 |
| | -Технологический процесс | |
| | -Оборудование | 8 |
| | Практические занятия | 4* |
| 1.4. Организация работы доготовочного цеха | 3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 4* |
| | 4. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 4* |
| | Содержание учебного материала | 10(2+8)+2 |
| | -Снабжение, расположение мясного и рыбного цехов | |
| | -Технологический процесс | 2 |
| Тема 2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда | -Оборудование | |
| | Практические занятия | 8 |
| | 5. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 4* |
| | 6. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 4* |
| | Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; | 12 (10+0)+2 |
| | уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. | |

| | | |
|--|---|----------|
| | | |
| 2.1. Инструменты и инвентарь | Содержание учебного материала | 2 |
| | -характеристика инструментов и инвентаря -Требования безопасности при работе с инструментами | 2 |
| 2.2.Характеристика оборудования | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Эффективность использования оборудования -Классификация технологических машин -Классификация механического оборудования | 2 |
| 2.3.Механическое оборудование овощного цеха | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Технические характеристики овощного цеха -Требования безопасности при эксплуатации оборудования овощного цеха | 2 |
| 2.4. Механическое оборудование мясного и рыбного цехов | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Технические характеристики мясного и рыбного цехов -Требования безопасности при эксплуатации оборудования мясного и рыбного цехов | 2 |
| 2.5. Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | 1 |
| | -Технические характеристики холодильного оборудования -Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования | 1 |
| 2.6. Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре. | Содержание учебного материала | 1 |
| | -Санитарные требования к инвентарю -Санитарные требования к кухонной посуде и таре | 1 |
| | Самостоятельная работа | 2 |

| | | |
|--|--|-----------|
| | Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда | 2 |
| Тема 3. Технологические процессы обработки продуктов | <p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> | 17 (13+4) |
| 3.1. Характеристики и методы классификации сырья | Содержание учебного материала | 2 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Основные термины и определения -Взаимозаменяемость сырья -Совместимость сырья -Сбалансированность рациона | 2 |

| | | |
|---|---|---------------|
| | -Методы и признаки классификации | |
| 3.2.Основные правила обработки продуктов | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Общие сведения -Способы оттаивания мороженных продуктов -Способы обработки | 2 |
| | Содержание учебного материала | 2 |
| 3.3 Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья | - Общие сведения- | 2 |
| | -Механические способы кулинарной обработки -Гидромеханические способы кулинарной обработки | |
| | -Химические способы очистки -Массообменные способы кулинарной обработки | |
| | Содержание учебного материала | 2 |
| 3.4.Физико- химические процессы | - Физико- химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции | 2 |
| | Содержание учебного материала | 1 |
| 3.5. Охлаждение продуктов | - Общие сведения- | 1 |
| | -Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры | |
| 3.6.Отходы и потери массы сырья | Содержание учебного материала | 1 |
| | --Неучтенные отходы -Общие отходы | 1 |
| | Содержание учебного материала | 6(2+4) |

| | | |
|--|--|-------------|
| 3.7. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов | -Современная упаковка пищевых продуктов -Вакуумное упаковочное оборудование -Вакуумная упаковка -Упаковка скоропортящихся продуктов | 2 |
| | Практическое занятие | 4 |
| | 7. Отработка безопасных приемов эксплуатации вакуумного упаковочного оборудования | 4* |
| Дифференцированный зачет | | 1 |
| МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| Тема 1.Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов | <p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации ехнологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> | 28 (6+18)+2 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| | выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения | |
| 1.1.Классификация и пищевая ценность овощей и грибов | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Классификация овощей -Химический состав овощей -Разновидности грибов | 2 |
| | | |
| 1.2.Обработка и хранение овощей | Содержание учебного материала | 2 |
| | -Механическая обработка овощей -Способы хранения овощей | 2 |
| | | |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов | 2 |
| | | |
| 1.3.Нарезка овощей | Содержание учебного материала | 20(2+18) |
| | -Виды нарезок -Классическая французская техника нарезки овощей -Виды нарезки овощей в различных кухнях мира | 2 |
| | Практические занятия | 18 |
| | 8..Нарезка клубнеплодов и корнеплодов | 6 |
| | 9.Нарезка капустных и луковых | 6 |
| | 10 Французская техника нарезки овощей | 6* |
| | | |
| 1.4. Обработка грибов | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|---|--|--------------|
| | Механическая обработка грибов | 1 |
| 1.5. Требования к качеству овощей и грибов | Содержание учебного материала | 1 |
| | - Требования к качеству овощей и грибов и полуфабрикатов промышленного производства | 1 |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов | 2 |
| Тема 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | <p>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.</p> <p>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; 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, выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> | 28 (12+16)+2 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| 2.1. Характеристика различных видов рыбы | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика различных видов рыб Вид и семейства рыбы. Правила и способы оценки качества рыбы | 1 |
| 2.2. Признаки доброкачественности рыбы | Содержание учебного материала | 1 |
| | -Нормативные требования к качеству рыбы | 1 |
| 2.3. Пищевая ценность рыбы | Содержание учебного материала | 1 |
| | -химический состав рыбы | 1 |
| 2.4. Процессы, вызывающие изменение качества рыбы | Содержание учебного материала | 1 |
| | -охлаждение рыбы -замораживание рыбы -быстрое оттаивание -методы уменьшения потерь при размораживании рыбы | 1 |
| 2.5. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы | Содержание учебного материала | 1 |
| | -панирование -нарезание и формование п/ф | 1 |
| 2.6. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 13(1+12) |
| | -основные виды рыбного сырья -обработка рыбы с костным скелетом и приготовление из нее п/ф | 1 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 11. Приготовление порционных п/ф 12. Приготовление рубленых п/ф | 6* 6* |
| 2.7. Обработка рыбы с хрящевым скелетом и приготовление полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 2 |
| | -виды обработки рыбы -п/ф из рыбы -п/ф из рыбы промышленного производства | 2 |
| 2.8. Обработка пищевых отходов | Содержание учебного материала | 2 |
| | -пищевые и непищевые отходы -использование пищевых отходов | 2 |
| | Содержание учебного материала | 6(2+4)+2 |

| | | |
|--|---|--------------|
| 2.9. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья | -характеристика нерыбного водного сырья -способы обработки | 2 |
| | Практическое занятие: | 4 |
| | 13..Обработка нерыбного морского сырья | 4* |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 |
| Тема 3.Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины | <p>Знать</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации ехнологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> | 30 (14+16)+2 |
| | Содержание учебного материала | 2 |

| | | |
|--|---|------------|
| 3.1.Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины | -виды мяса. -пищевая ценность -признаки доброкачественности мяса | 2 |
| 3.2 Пищевая ценность и химический состав мяса животных | Содержание учебного материала | 2 |
| | - строение и состав мышечной ткани -пищевая ценность мяса --химический состав мяса -органолептические показатели | 2 |
| 3.3. Процессы обработки мяса | Содержание учебного материала | 2 |
| | -общие сведения -способы размораживания мяса -деление на части | 2 |
| 3.4.Разделка туш и полутуш животных | Содержание учебного материала | 2 |
| | -разделка полутуш говядины -разделка бараньих, козьих, телячьих и свиных туш -п/ф из ягнятины и методы их приготовления | 2 |
| 3.5 Приемы подготовки мяса к тепловой обработки | Содержание учебного материала | 2 |
| | -маринование -шпигование Обертывание Фарширование -глазирование -вымачивание -панирование | 2 |
| 3.6. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины | Содержание учебного материала | 20(4+16)+2 |
| | -виды п/ф -крупнокусковые п/ф -порционные п/ф -стейки | 4 |

| | | |
|--|---|------------------|
| | -мелкокусковые -рубленные -п/ф из субпродуктов | |
| | Практические занятия | 16 |
| | 14. Приготовление порционных полуфабрикатов | 6* |
| | 15. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов | 6* |
| | 16 Приготовление рубленных полуфабрикатов | 4* |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины | 2 |
| Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | 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; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации ехнологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, | 24 (6+18) |

| | | |
|---|---|-----------------|
| | выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения | |
| 4.1. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы | Содержание учебного материала | 2 |
| | -характеристика -пищевая ценность птицы -обработка птицы -обработка пищевых отходов птицы | 2 |
| 4.2.Характеристика, пищевая ценность и обработка дичи и кролика | Содержание учебного материала | 2 |
| | -характеристика -пищевая ценность дичи и кролика -обработка дичи и кролика | 2 |
| 4.3.Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика | Содержание учебного материала | 24(2+22) |
| | -заправка птицы -заправка дичи -порционные п/ф -мелкокусковые п/ф -рубленные п/ф\ -п/ф из дичи -п/ф из кролика | 2 |
| | Практические занятия | 22 |
| | 17. Обработка птицы, дичи, заправка тушек. | 6 |
| | 18.Приготовление порционных полуфабрикатов, | 6* |
| | 19. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, | 4 |
| | 20.Приготовление рубленных полуфабрикатов. | 6* |

| | | |
|---|---|------------------|
| Тема 5. Организация производственного контроля качества | Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Уметь: организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | 14 (14+0) |
| 5.1.Виды контроля качества | Содержание учебного материала | 4 |
| | -показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов -виды контроля качества | 4 |
| 5.2. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика | Содержание учебного материала | 4 |
| | -требования к качеству мясных п/ф | 4 |
| 5.3. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 4 |
| | -основные термины и определения -метод органолептической оценки качества продукции общественного питания | 4 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |
| Учебная практика Виды работ 1.Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентом. 1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования 2. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации 2.1. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов 2.2.. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья 2.3.. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса и мясного сырья 2.4. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента домашней птицы ,дичи, кролика. 3. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья | | 69 |

| | |
|---|-------------------|
| . | |
| <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов 2. Осуществлять обработку, подготовку видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 3. Осуществлять контроль хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 4. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 5. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в том числе региональных 6. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос | <p>108</p> |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных 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).

Мастерская:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»,

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

3.2.1.1Основной источник

1. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3.2.1.2Электронные 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://base.garant.ru>
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]. <https://base.garant.ru/166149/>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

3.2.1.3. Дополнительные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
5. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
7. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | -Правильность оформления документации по поступлению и расходованию сырья согласно технологических документов -Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов согласно инструкций и регламентов поп | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика. | -Проверка подготовки рабочего места -Оценка обработки сырья в соответствии с технологической картой | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья. | -Оценка качества полуфабрикатов согласно техническим условиям -Правильность выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов согласно ТУ | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | - Оценка качества полуфабрикатов согласно техническим условиям -Правильность выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов согласно ТУ | Экспертная оценка выполнения практических заданий |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
профессионального цикла
(Протокол №1 от 30.08 2023 г.)
_____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер ОГБПОУ РТТ

Разработчик:

Микиртичианц Т.В.- мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ИП Бирюкова Зайтуня Муталлибовна Директор
«Радищевский хлебозавод»

Бирюкова З.М.

ООО «Агроинвест»

Директор

Курмакаев Д.Ф.

Содержание

| | стр. |
|---|------|
| 14. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 15. Тематический план и содержание производственной практики..... | 6 |
| 16. Условия реализации производственной практики | 9 |
| 17. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики... | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата производственной практики |
|---|---|
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | <p><i>Обучающийся должен иметь практический опыт в</i></p> <p>подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>ПК:</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ОК:</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> |
|--|---|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|--------|---|--|-------------|
| ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»» | | | | |
| 1. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов | ПК 1.1 | 1.1 Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты | - Оценка наличия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты - Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 12 |
| | | 1.2.Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы | - Оформлять заявки на сырьё, продукты, материалы (накладная, накладная- требование) - Проверять по накладной соответствия заявке. | 12 |
| | | 1.3. Организовать и убирать рабочее место. | - Организовать рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты и техники безопасности - Уборка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартов чистоты и техники безопасности | 6 |
| 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | ПК 1.2 | 2.1.Обработать различными способами овощи и грибы, рыбу, нерыбное водное сырьё, мясо, домашнюю птицу, | -Проверять качество овощей и грибов -Определять степень зрелости овощей -Выбирать последующую обработку овощей и грибов -Хранить овощи и грибы. | 12 |
| | | 2.2 Формовать, приготавливать отдельные компоненты и полуфабрикаты | - Формовать, отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарных | 12 |

| | | | | |
|--|--------|---|---|---|
| | | | изделий сложного, в том числе из редкого и экзотического сыра. - Приготавливать различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного в том числе из редкого и экзотического сыра. | |
| 3. Осуществлять контроль хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сыра, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | ПК 1.2 | 3.1 Обрабатывать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из овощей и грибов | Определение качества органолептическим способом. Механическая кулинарная обработка сыра. | 6 |
| | | 3.2 Обрабатывать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сыра | -Оттаивание мороженной рыбы и нерыбного водного сыра -Очистка рыбы от чешуи -Удаление загрязнений и несъедобных частей у рыбы и нерыбного водного сыра -Пластование или придание рыбы нужной формы -Выбор способов упаковки хранения | 6 |
| | | 3.3. Обрабатывать, хранить обработанное сырье, полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | -Выбирать способы размораживания мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика -Мыть и сушить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика -Делить на части мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика. -Обвалка и жиловка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Придать мясу, мясным продуктам, домашней птицы, дичи, кролику нужной формы --Выбирать способы упаковки и хранения | 6 |

| | | | | |
|--|---------|---|---|-----|
| 4. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ПК 1.4. | 4.1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов | -Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). | 12 |
| 5. Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в том числе региональных | ПК 1.4. | 5.1.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов | Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). | 12 |
| 6. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос | | 6.1. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос. | -Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | 10 |
| Зачёт | | | | 2 |
| | | | ИТОГО | 108 |

3. «Условия организации и проведения производственной практики»

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

| 4. Наименование цехов, участков | Оборудование | Оснащенность ПОП |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Предприятия общественного питания | Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. | Оборудование, инвентарь, инструменты |

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Печатные издания:

2. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <https://base.garant.ru/166149/>

7. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

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

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

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

Раздел 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов производственной практики | Формы и методы контроля и оценки |
|--------------------|---|----------------------------------|
|--------------------|---|----------------------------------|

| | | результатов обучения |
|---|--|--|
| ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Правильность подбора оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Правильность проведения работ на весоизмерительном оборудовании при отпуске сырья в соответствии с рецептурами</p> | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики |
| ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | <p>Правильность подбора инструментов и приспособлений для проведения обработки, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с технологической картой</p> <p>Правильность проведения операций по обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с технологической картой</p> | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья. | Правильность проведения работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов с инструкциями и регламентами | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Правильность проведения работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов с инструкциями и регламентами | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево

2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016

года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

43.01.09 Повар,

кондитер

образовательной программы по профессии разработанной

Федеральным

учебно-

методическим

в системе

объединением

среднего

профессионального

образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА:

УТВЕРЖДАЮ:

методической комиссией

старший мастер

профессионального цикла

ОГБПОУ РТТ

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

(Протокол от « » _____ 20__ г №)

_____ Р.А.Биккиняева

«_» _____ 20__ год

Разработчики:

Козырева Елена Николаевна - мастер

производственного обучения

| Содержание | стр. |
|--|------|
| 15. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 16. Тематический план и содержание учебной практики..... | 6 |
| 17. Условия организации и проведения практики | 9 |
| 18. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата учебной практики |
|--|--|
| ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» | Обучающийся должен 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 |

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

ПК:

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

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

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

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

ОК:

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на учебную практику:

ПМ 01 —69 **часов**

2. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование ПМ и видов работ УП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|--------|--|---|-------------|
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | |
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентом. | ПК1.1. | 1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 3 |
| | | 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и | 3 |

| | | | | |
|--|--------------|---|--|-----------|
| | | | определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | |
| 2. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и подготовка к реализации | ПК 1.2.-1.4. | 2.1. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов. | Выполнение выбора методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Применение комбинированных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, | 12 |

| | | | | |
|--|--|--|--|----|
| | | | последовательности приготовления, особенностей заказа | |
| | | 2.2 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, | 12 |

| | | | | |
|--|--|---|--|----|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечения безопасности и готовой продукции. | |
| | | <p>2.3 Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса и мясного сырья</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, | 18 |

| | | | | |
|--|--|---|--|----|
| | | | - обеспечени я безопасност и готовой продукции. | |
| | | 2.4. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. | Приготовле ние полуфабрик атов для блюд, кулинарных изделий разнообразн ого ассортимен та, в том числе региональн ых, с учётом рациональн ого расхода продуктов, полуфабрик атов - соблюдения режимов приготовле ния, стандар тов чистоты, | 12 |

| | | | | |
|---|---------|--|--|----------|
| | | | - обеспечени я безопасност и готовой продукции. | |
| 3. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья | ПК 1.2. | 7.1.. Организация упаковки продукции на вынос и организация хранения сырья | -Выбор контейнер ов, упаковочн ых материало в - Порциони рование (комплект ование) полуфабри катов на вынос - Эстетична я упаковка полуфабри катов для блюд, кулинарны х изделий разнообраз ного ассортиме нта на вынос и | 6 |

| | | | | |
|-------|--|--|-------------------------------|----|
| | | | для транспорт ирования. | |
| зачет | | | | 3 |
| | | | ИТОГО | 69 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

18. Информационное обеспечение реализации программы

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

19. Печатные издания:

1. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3. Электронные издания:

2. 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://base.garant.ru>

3. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

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. <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

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.

Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов учебной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|--|
| Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | -Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | -Соблюдение правил сочетаемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ согласно рецептуре -Правильность выполнения взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ согласно рецептуре | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| выбирать, применять, комбинировать методы -- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения | Правильность выбора способов обработки и подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента согласно рецептуре | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Р.н.Радищев

Год 2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№1 от «30» ____ 08 ____ 2023г.

Разработчик: **Хурасева Светлана Анатольевна, преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

СОДЕРЖАНИЕ

- 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций⁸

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |

| | |
|--------|--|
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен⁹:

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| уметь | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> |
|--|--|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ____784

Из них на освоение МДК _____72+265

на практики, в том числе учебную _____195 _____

и производственную _____252 _____

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарны й объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|---|---|--|---|-------------|---|----------|------------------|--|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Само- стоятельная работа ¹⁰ |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | Учебная | Производственная | |
| практических занятий | Курсовых работ (проектов) ¹¹ | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-2.8 ОК ЛР 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25 | Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок . | 72 | 70 | 28 | - | | | 2 |
| ПК 2.1.-2.8 ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25 | Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 265 | 250 | 157 168 | | | 252 | 15 |
| ПК 2.1-2.8 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|------------------------------|------------|------------|--|--|------------|------------|-----------|
| ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25 | Учебная практика | 195 | | | | | | |
| ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25 | Производственная практика | 252 | | | | | | |
| | Всего: | 786 | 320 | | | 195 | 252 | 19 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем в часах |
|---|--|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | |
| МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | | 70 +2 |
| Тема1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности. | Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | 2 |
| | Содержание учебного материала | 2 |
| | 1.Инструкции по охране труда 2.Инструкция по охране труда в производственных помещениях общепита 3. Правила производственной санитарии 4. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | 2 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранение горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 12 |
| 1.2.1 Качество кулинарной продукции | Содержание учебного материала | 4 |
| | Полезные свойств кулинарной продукции Технологический цикл производства Проектирование и разработка продукции | 4 |
| 1.2.2 Классификация, характеристика, способы нагрева, тепловой кулинарной обработки | Содержание учебного материала | 4 |
| | Способы нагрева Тепловая кулинарная обработка Комбинированные способы Вспомогательные способы Инновационные способы | 4 |
| | Содержание учебного материала | 4 |

| | | |
|--|---|-------------|
| 1.2.3 Требования к организации хранения | Требования к организации хранения п/ф, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Режимы хранения | 4 |
| 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 28(12+12+4) |
| 1.3.1 Организация работы горячего цеха | Содержание учебного материала | 4 |
| | Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и | 4 |

| | | |
|---|---|------------------|
| | поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | |
| 1.3.2 Организация рабочих мест в суповом отделении | Содержание учебного материала | 2 |
| | Оснащение рабочих мест | 2 |
| | Комплектация инвентарем | |
| | Самостоятельная работа | 1 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов | 1 |
| 1.3.3. Организация рабочих мест в соусном отделении | Содержание учебного материала | 4 |
| | Рабочее место для приготовления бульонов и супов, жареных блюд и гарниров, для варки и тушения блюд, приготовления соусов и гарниров, запекания блюд | 4 |
| | Самостоятельная работа | 1 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации горячих соусов | 1 |
| 1.3.4. Организация отпуска и хранение готовых блюд | Содержание учебного материала | 16 (4+12) |
| | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации готовых блюд (суповом отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов | 4 |

| | | | |
|-------|--|--|-----------------------|
| | | Практические занятия | 12 |
| | | 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов. | 6 |
| | | 2. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов. | 6 |
| 1.4. | Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска | 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; Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 30 (14+16) |
| 1.4.1 | Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 10 (4+6) |
| | | Принцип действия машин Правила эксплуатации | 4 |
| | | Практическое занятие | 6 |
| | | 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования | 6 |
| 1.4.2 | Тепловое оборудование | Содержание учебного материала | 10 (4+6) |
| | | Принцип действия машин Правила эксплуатации | 4 |
| | | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| | 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования, | 6 |
| 1.4.3 Оборудование для раздачи пищи | Содержание учебного материала | 2 |
| | Принцип действия машин Правила эксплуатации | 2 |
| 1.4.4.Посуда и инвентарь | Содержание учебного материала | 6 (2+4) |
| | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Практическое занятие | 2 |
| | 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 4 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 265 |
| 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 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: | 47(16+31) +15 |

| | | |
|---|---|----------|
| | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | |
| 2.1.1 Классификация и ассортимент супов | Содержание учебного материала | <i>1</i> |
| | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов | <i>1</i> |
| 2.1.2 Приготовление бульонов и отваров | Содержание учебного материала | <i>1</i> |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента | <i>1</i> |
| 2.1.3 Подготовка продуктов для гарнира | Содержание учебного материала | <i>1</i> |
| | Пассерование овощей, томата- пюре, муки. Нарезка овощей, подготовка круп, бобовых Припускание, тушение овощей Подготовка льезона | <i>1</i> |
| 2.1.4. Приготовление, заправочных супов | Содержание учебного материала | <i>1</i> |
| | Характеристика заправочных супов Схема приготовления заправочных супов Общие правила варки заправочных супов | <i>1</i> |

| | | |
|--|--|-----------------|
| 2.1.5. Щи, борщи | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика щей, борщей Схема приготовления щей, борщей Общие правила варки щей, борщей | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 6. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. | 6 |
| 2.1.6. Рассольники, солянки | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Обязательная часть рассольников, солянок Схема приготовления рассольников, солянок Общие правила варки рассольников, солянок | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 7. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок | 6 |
| 2.1.7 Супы с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями | Содержание учебного материала | 14(2+12) |
| | Характеристика супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями Схема приготовления супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями Общие правила варки супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями | 2 |
| | Практическое занятие | 12 |
| | | |

| | | |
|--|--|----------------|
| | 8. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами ,с крупой, бобовыми, макаронными изделиями . | 6 |
| | 9.Приготовление, оформление и отпуск супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями . | 6 |
| 2.1.8 Приготовление молочных супов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика молочных супов Схема приготовления молочных супов Общие правила варки молочных супов | 1 |
| 2.1.8 Приготовление пюреобразных супов | Содержание учебного материала | 7 (1+6) |
| | Характеристика пюреобразных супов Схема приготовления пюреобразных супов Общие правила пюреобразны х супов | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 10. Приготовление, оформление и отпуск молочных и пюреобразных супов | 6 |
| 2.1.9. Приготовление прозрачных супов | Содержание учебного материала | 2 |
| | Характеристика прозрачных супов Схема приготовления прозрачных супов Общие правила варки прозрачных супов | 2 |
| 2.1.10. Приготовление холодных , сладких супов | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика молочных супов | 2 |

| | | |
|--|---|----------------|
| | Схема приготовления молочных супов Общие правила варки молочных супов | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных, сладких супов | 6 |
| 2.1.11 Приготовление супов региональной кухни | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика региональной кухни Схема приготовления региональной кухни Общие правила варки региональной кухни | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 12. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни | 6 |
| 2.1.12 Правила и техника подачи супов. Требования к качеству | Содержание учебного материала | 2+15 |
| | Основные правила и техника подачи супов. Требования к качеству | 2 |
| | Самостоятельная работа | |
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов и отваров | 2 |
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 2 |
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 4 |
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 |

| | | |
|---|---|----------|
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 2 |
| | Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 3 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 27(9+18) |
| 2.2.1 Классификация, ассортимент горячих соусов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов разнообразного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. | 1 |

| | | |
|--|---|----------------|
| 2.2.2 Приготовление отдельных компонентов для соусов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила выбора основных отдельных компонентов для соусов, требования к ним, составление кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции | 1 |
| 2.2.3 Приготовление, соуса красного и его производных | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика соуса красного и его производных Схема приготовления соуса красного и его производных Общие правила варки соуса красного и его производных | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 13. Приготовление и отпуск красного соуса и его производных | 6 |
| | | |
| 2.2.4.Приготовление, соуса белого и его производных | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика соуса белого и его производных Схема приготовления соуса белого и его производных Общие правила варки соуса белого и его производных | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 14. . Приготовление и отпуск белого соуса и его производных | 6 |
| | | |
| 2.2.5.Приготовление грибного, молочного, сметанного соусов | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Характеристика грибного, молочного, сметанного соусов Схема приготовления грибного, молочного, сметанного соусов Общие правила варки грибного, молочного, сметанного соусов | 2 |

| | | |
|--|---|------------------|
| | Практическое занятие | 6 |
| | 15. Приготовление и отпуск сладких региональных, диетических соусов | 6 |
| 2.2.6 Приготовление и подготовка к реализации яично- масляных соусов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов | 1 |
| Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 41(17+24) |

| | | |
|---|--|----------------|
| 2.3.1.Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей и грибов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов | 1 |
| 2.3.2.Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей | Содержание учебного материала | 4 |
| | Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов | 4 |
| 2.3.3.Приготовление блюд и гарниров из припущенных, жаренных овощей | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Правила оформления и отпуска яично- масляных соусов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи яично- масляных соусов Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка яично- масляных соусов | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 16.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей | 6 |
| 2.3.4 Приготовление и гарниров из печенных овощей | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Правила оформления и отпуска гарниров из печенных овощей Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи гарниров из печенных овощей Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск гарниров из печенных овощей | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|---|--|--------|
| | 17.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных, печенных овощей | 6 |
| 2.3.5.Требования к качеству овощных блюд и гарниров | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска овощных блюд и гарниров Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи овощных блюд и гарниров Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск овощных блюд и гарниров | 2 |
| 2.3.6.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |
| 2.3.7.Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска гарниров из печенных овощей Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи гарниров из печенных овощей Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск гарниров из печенных овощей | 1 |
| 2.3.8. Приготовление блюд и гарниров из круп | Содержание учебного материала | 7(1+6) |
| | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 18.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп | 6 |
| | Содержание учебного материала | 7(1+6) |

| | | |
|---|--|-----------|
| 2.3.9 Приготовление блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 19 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий | 6 |
| 2.3.10 Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Содержание учебного материала | 2 |
| | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству | 2 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> | 36(18+18) |

| | | |
|---|--|----------|
| | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| 2.4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц | Содержание учебного материала | 2 |
| | Пищевая ценность яиц. Химический состав яйцепродуктов | 2 |
| 2.4.2 Блюда из варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск варенных яиц, жареные и запеченные яичные блюда | 2 |
| 2.4.3 Приготовление блюд из творога | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из творога Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из творога Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из творога | 1 |
| 2.4.4.Отварные творожные блюда | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска творожных блюд Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи творожных блюд Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск творожных блюд | 1 |
| 2.4.5.Жареные, запеченные творожные блюда | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из творога Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из творога Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из творога | 2 |
| 2.4.6.Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из сыра Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из сыра | 1 |

| | | |
|--|--|---------------|
| | Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из сыра | |
| 2.4.7. Требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра | Содержание учебного материала | 7(1+6) |
| | Основные требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра Правила хранения | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 20.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и изделий из яиц, творога, сыра | 6 |
| 2.4.8. Ассортимент и назначение блюд из муки | Содержание учебного материала | 1 |
| | Ассортимент и назначение блюд из муки | 1 |
| 2.4.9 Приготовление дрожжевого теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила приготовления дрожжевого теста Выбор посуды для приготовления дрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка дрожжевого теста | 1 |
| | | |
| 2.4.10.Приготовление изделий из дрожжевого теста | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из дрожжевого теста Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из дрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из дрожжевого теста | 2 |
| | | |
| 2.4.11 Приготовление изделий бездрожжевого теста | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из бездрожжевого теста Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из бездрожжевого теста Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из бездрожжевого теста | 2 |
| | | |
| 2.4.12 Приготовление фаршей | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска фаршей Выбор посуды для приготовления фаршей Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск фаршей | 1 |

| | | |
|--|---|------------------|
| 2.4.13 Требования к качеству изделий из теста | Содержание учебного материала | 13 (1+12) |
| | Требования к качеству изделий из теста Условия и сроки хранения | 1 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 21.Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого теста | 6 |
| | 22.Приготовление, оформление и отпуск изделий из бездрожжевого теста | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | 38(14+24) |

| | | |
|--|--|----------------|
| 2.5.1 Классификация, ассортимент, блюд из рыбы | Содержание учебного материала | 2 |
| | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом | 2 |
| 2.5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварной и припущенной рыбы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 23. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы | 6 |
| 2.5.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из жаренной, запеченной и тушеной рыбы | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 24. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной запеченной рыбы | 6 |
| 2.5.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы | Содержание учебного материала | 8 (2+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из рыбной котлетной массы | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|---|---|------------------|
| | 25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы | 6 |
| 2.5.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | 10 (4+6) |
| | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | 4 |
| | Практическое занятие | |
| | 26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. | 6 |
| 2.5.6. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | 2 |
| | Условия и сроки хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 |
| Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | <p>Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | 61(19+42) |

| | | |
|--|---|---------------|
| | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | |
| 2.6.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Содержание учебного материала | 2 |
| | <p>Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента</p> | 2 |
| 2.6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса | Содержание учебного материала | 2 |
| | <p>Правила оформления и отпуска блюд из отварного мяса</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварного мяса</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварного мяса</p> | 2 |
| 2.6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренного мяса | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента: Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | 2 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| | Практическое занятие | 6 |
| | 27. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренного мяса | 6 |
| 2.6.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушенного мяса | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из тушенного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из тушенного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из тушенного мяса | 2 |
| | Практические занятия | 6 |
| | 28. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушенного мяса | 6 |
| | | |
| 2.6.5 Приготовление и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из тушенного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из тушенного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из тушенного мяса | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 29. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса | 6 |
| | | |
| 2.6.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленного мяса | Содержание учебного материала | 13(1+12) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из рубленного мяса Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из рубленного мяса Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из рубленного мяса | 1 |
| | Практическое занятие | 12 |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---|---------------|
| | 30. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы | 12 |
| 2.6.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов | Содержание учебного материала | 7(1+6) |
| | Правила оформления и отпуска блюд из субпродуктов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из субпродуктов Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из субпродуктов | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 31. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов | 6 |
| 2.6.8. Требования к качеству блюд из мяса | Содержание учебного материала | 1 |
| | Условия и сроки хранения блюд из мяса Требования к качеству блюд из мяса | 1 |
| 2.6.9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из отварной, припущенного птицы, дичи и кролика | 1 |
| 2.6.10 Приготовление и подготовка к реализации блюд из жаренной птицы, дичи и кролика | Содержание учебного материала | 1 |
| | Правила оформления и отпуска блюд из жаренной птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из жаренной птицы, дичи и кролика Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из жаренной птицы, дичи и кролика | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|--|---|----------|
| 2.6.11. Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы и субпродуктов | Правила оформления и отпуска блюд из котлетной массы и субпродуктов Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи блюд из котлетной массы и субпродуктов Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск блюд из котлетной массы и субпродуктов | 1 |
| 2.6.12 Приготовление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика | Содержание учебного материала Правила оформления и отпуска тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика Порционирование, эстетичная упаковка, отпуск тушеных и запеченных блюд из птицы, дичи и кролика | 1 |
| 2.6.13 Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание учебного материала | 18(1+17) |
| | Условия и сроки хранения блюд из домашней птицы, дичи, кролика Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 1 |
| | Практическое занятие | 12 |
| | 32. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренной птицы, дичи, кролика | 6 |
| | 33. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушенной птицы, дичи, кролика | 6 |
| | 34. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной птицы, дичи, кролика | 5 |
| Дифференцированный зачет | | 1 |
| Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ 3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. 4. Организация хранения и упаковки продукции на вынос. | | 195 |

| | |
|--|-------------------|
| | |
| <p>Производственная практика по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>1 Вводное занятие</p> <p>2. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции.</p> <p>3. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе. региональных.</p> <p>4. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции.</p> <p>5. Вести расчеты с потребителями.</p> | <p>252</p> |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

№ 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных 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).

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенный в соответствии с п 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.3.1. Печатные издания:

3.2.1.1 Основное издание

1. Качурина Т А Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Т А Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

3.2.1.2. Электронные издания:

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

10. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

11. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

12. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.1.3. Дополнительные издания

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

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Правильность выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья .организации хранения кухонной | <p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– 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);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> | |
| <p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП .адекватный выбор и целевое, безопасное</p> | <p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление ,непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок изрыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p> | <p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого</p> | <p>выполнения практических заданий</p> |
|---|---|--|

| | | |
|---|--|--|
| блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
|---|--|--|

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ
(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
профессионального цикла
(Протокол №1 от 30.08.2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер ОГБПОУ РТТ
_____ Р.А.Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна - мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ИП Бирюкова Зайтуня Муталлибовна Директор
«Радищевский хлебозавод»

Бирюкова З.М.

| Содержание | стр. |
|---|------|
| 20. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 21. Тематический план и содержание производственной практики | 7 |
| 22. Условия реализации производственной практики | 11 |
| 23. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики | 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата производственной практики |
|---|--|
| ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | <p>Обучающийся должен иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>ПК</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК:</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> |
|--|--|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 252 ч.

Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|--------|---|--|-------------|
| ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | | | | |
| 1 Вводное занятие | | 1.1. Провести вводный инструктаж по требованиям безопасности на ПОП | - Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции - Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции - Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции | 6 |
| 2. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции. | ПК 2.1 | 2.1 Организовать рабочее место с учетом видов и характеристик технологического оборудования | - Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности - Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 12 |
| | | 2.2. Выполнить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования | - Определить безопасность холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определить безопасность весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определить безопасность электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | 12 |

| | | | | |
|--|-------------|--|--|----|
| | | 2.3.Подготовить сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции. | -Подготовить сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления горячей кулинарной продукции. | 12 |
| 3. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе. региональных. | ПК 2.2.-2.8 | 3.1.Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты | -Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления горячей кулинарной продукции. | 24 |

| | | | | |
|--|--|---|---|----|
| | | <p>3.2. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>-Выполнить выбор методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p> <p>-Применить комбинированные методы приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p> | 12 |
|--|--|---|---|----|

| | | | | |
|--|--|---|---|----|
| | | 3.3.1 Приготовить бульоны и отвары разнообразного ассортимента | -Приготовить горячую кулинарную продукцию для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, горячей кулинарной продукции -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. | 18 |
| | | 3.3.2 Приготовить супы разнообразного ассортимента. | | 18 |
| | | 3.3.3. Приготовить соусы разнообразного ассортимента. | | 18 |
| | | 3.3.4. Приготовить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | | 18 |
| | | 3.3.5. Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуска из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | 18 |
| | | 3.3.6. Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | 18 |
| | | 3.3.7 Приготовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | | 18 |

| | | | | |
|---|--------------|--|---|----|
| | | | | 18 |
| 4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. | ПК.2.2.-2.8. | 4.1.Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. | -Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;.- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с их видом, способом и сроком реализации | 12 |

| | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---|-----|
| 5. Вести расчеты с потребителями. | ПК 2.3.- 2.4., 2.6.- 2.8 | 5.1. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос. | -Консультировать потребителей, оказывать им помощи при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос -Вести расчет с потребителями. -Применять знание правил, техники общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке | 10 |
| Зачет | ПК 2.3.- 2.4., 2.6.- 2.8 | | | 2 |
| | | | ИТОГО | 252 |

3. «Условия организации и проведения производственной практики»

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

| 5. Наименование цехов, участков | Оборудование | Оснащенность ПОП |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Предприятия общественного питания | Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. | Оборудование, инвентарь, инструменты |

5.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

5.2.1. Печатные издания:

2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3.2.3. Электронные издания:

13. 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]. <http://base.garant.ru>

14. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

15. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

16. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Раздел 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результат обучения Результатом обучения является практический опыт и сформированные профессиональные компетенции | Показатели сформированности результатов производственной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Правильность организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Правильность подбора оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с ТУ | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; | Правильность упаковки готовой продукции Правильность хранения готовой продукции | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |

| | | |
|---|--|---|
| контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции | Правильность контроля качества безопасности готовой кулинарной продукции | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| контроле хранения и расхода продуктов | Правильность контроля хранения и расхода продуктов | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| Расчете с потребителями при отпуске и на вынос | Правильность расчета потребителей при отпуске и на вынос | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

РАССМОТРЕНА:
методической комиссией
профессионального цикла
Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В
(Протокол от «__» _____ 2023 г №__)

УТВЕРЖДАЮ:
старший мастер
ОГБПОУ РТТ

_____ Р.А.Биккиняева

«__» _____ 2023 год

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна - мастер производственного обучения

| Содержание | стр. |
|--|------|
| 24. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 25. Тематический план и содержание учебной практики | 6 |
| 26. Условия организации и проведения практики | 10 |
| 27. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 11 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата учебной практики |
|--|--|
| пм.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | Обучающийся должен 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. |

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

ПК:

| | |
|---------|--|
| 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:

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на учебную практику:

ПМ 02 — 195 часов

2. Тематический план и содержание учебной практики

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

| Наименование ПМ и видов работ УП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|---------|--|---|-------------|
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | ПК 2.1. | 1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 6 |
| | | 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | 6 |
| 2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ | | 2.1. Выполнение работ по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов | -Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -Определение количества пряностей, специй, пряных смесей используемых в сочетании при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 |

| | | | | |
|---|-------------|---|--|----|
| 3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. | ПК 2.2.-2.8 | 3.1.Выполнение работ по выбору и применение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -Выполнение выбора методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применение комбинированных методов приготовления горячей кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 6 |
| | ПК2.2 | 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | -Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента. с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции. | 18 |
| | ПК2.3. | 3.3. Приготовление, оформление и подачу супов разнообразного ассортимента | -Приготовление, творческое оформление и подача супов разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции | 24 |
| | ПК2.4. | 3.4. Приготовление оформление непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | -Приготовление, творческое оформление и подача, соусов разнообразного ассортимента, в том числе, региональных с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. | 18 |

| | | | | |
|--|---------|--|---|----|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции. | |
| | ПК 2.5. | 3.5. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подача, соусов разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции. | 24 |
| | ПК 2.6. | 3.6. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции. | 24 |
| | ПК 2.7. | 3.7. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. | 24 |

| | | | | |
|--|------------|---|---|-----|
| | | | - оценка качества горячей кулинарной продукции. | |
| | ПК 2.8. | 3.8. Приготовление, творческое оформление и подачу горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | -Приготовление, творческое оформление и подача, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества горячей кулинарной продукции. | 24 |
| 4.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | ПК 2.2-2.8 | 4.1 Организация хранения готовой продукции | -соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции -соблюдение условий и сроков хранения | 6 |
| | ПК 2.2-2.8 | 4.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос | -соблюдение норм и техники безопасности при упаковке готовой продукции на вынос | 6 |
| ЗАЧЕТ | | | | 3 |
| ИТОГО | | | | 195 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

5.2.2. Печатные издания:

3. Семичева Г.П.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3.2.4. Электронные издания:

17. 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://base.garant.ru>

18. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

19. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

20. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов учебной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | -Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| 2. Выполнение работ по сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряности и приправ. | Правильность выполнения работ по сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, применение приправ и пряностей в соответствии с технологическими картами. | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики |
| 3. Приготовление, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе, региональных. | Правильность выбора творческого оформления и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных ,творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных согласно рецептуре | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| 4. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | Правильность выполнение контроля хранения готовой продукции в соответствии с ТУ | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |

| | | |
|---|--|--|
| | -Правильность отпуска горячей кулинарной продукции клиенту согласно ТУ | |
| 8.Организация хранения готовой продукции. | -Правильность выбора условий хранения горячей кулинарной продукции согласно условий и сроков хранения. | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии

гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РЕКОМЕНДОВАНА

методической комиссией (МК)

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ О.В.Муратова

№ _____ от «__» _____ 20__ г.

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ- 4**
- 12. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ- 7**
- 13. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ -27**
- 14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ-29**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций¹²

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен¹³:

| | |
|-------------------------|--|
| 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 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. |
| 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; |

| | |
|-------|---|
| | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 410

Из них на освоение МДК - 75+140

на практики, в том числе учебную - 87

и производственную -108

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммар ный объем нагрузк и, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|--|--|---|---|-------------|------------------|----------|-----|--|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Само- стоятельная работа ¹⁴ |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | | | |
| | практических занятий | Курсовых работ (проектов) ¹⁵ | | Учебная | Производственная | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - | 75 | 73 | 40 | - | 87 | 108 | 2 |
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25 | Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок | 144 140 | 132 | 70 74 | | | | 12 8 |

| | | | | | | | | |
|--|---|---------------|------------|------------|--|-----------|------------|-----------|
| ПК 1.1-1.4 ОК ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25 ЛР 10, 15,16,18,19,20 ,22,23,24,25 | Учебная практика Производственная практика | 87 108 | | | | | | |
| | Всего: | 414 | 205 | 110 | | 87 | 108 | 14 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, и практические занятия обучающихся, | Объем в часах |
|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 75 |
| Тема 1.1. Организация производственного процесса | Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | 16(8+6)+2 |
| | Содержание учебного материала | 4 |

| | | |
|---|---|-----------|
| 1.1.1. Типы и виды обслуживания в системе питания | <p>Качество подачи блюд</p> <p>Продукция корпоративного питания</p> <p>Виды обслуживания</p> | 4 |
| 1.1.2 Состав, структура помещений и требования к ним | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Этапы процессов приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Основные требования труда на производстве</p> | 4 |
| 1.1.3. Требования к рабочим местам | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Условия организации рабочих мест</p> <p>Практическое занятие</p> <p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> | 8(2+6) |
| 1.2. Производственный цикл цехов | <p>Знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; подготовку к реализации готовой продукции, отпуск и ведение расчета с потребителями</p> <p>Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p> | 59(25+34) |
| 1.2.1. Общие правила организации производства | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Обеспечение цехов оборудованием</p> <p>Основные и вспомогательные операции</p> <p>Производственное время</p> | 2 |
| 1.2.2. Организация технологического процесса обработки овощей | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Работа овощного цеха</p> <p>Оборудование овощного цеха</p> <p>Технологический процесс обработки овощей</p> | 2 |

| | | |
|--|--|------------------|
| 1.2.3. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Модулированное оборудование горячего цеха Требования к посуде и инструментам | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 2. Подбор оборудования по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции | 6 |
| 1.2.4. Организация технологического процесса холодного цеха | Содержание учебного материала | 10(2+6)+2 |
| | Структура производства холодного цеха Особенности организации Организация холодного цеха Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов | 6 |
| | | |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Организация технологического процесса холодного цеха | 2 |
| 1.2.5. Машина для нарезки гастрономических продуктов | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Конструктивные особенности машины для нарезки гастрономических продуктов Принцип работы машины для нарезки гастрономических продуктов | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|---|---|-----------------|
| | 4. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебрезки. | 6 |
| 1.2.6. Вакуумные упаковщики | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Технологии КЭЧ Процессы управления в вакууматорах Пакеты для вакуумной упаковки | 2 |
| | Практические занятия | 6 |
| | 5. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования. | 6 |
| 1.2.7. Системы интенсивного охлаждения | Содержание учебного материала | 14(4+10) |
| | Охлаждения воздушного типа Оборудование с системой охлаждения | 4 |
| | Практические занятия | 10 |
| | 6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 6 |
| | 7. Выполнение работ по хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |
| 1.2.8. Требования безопасности при производстве холодной кулинарной продукции | Содержание учебного материала | 4 |
| | Охрана труда Требования ТБ | 4 |
| Дифференцированный зачет | | 1 |

| | | |
|--|---|------------------|
| Итого | | 75 |
| МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 140 |
| 2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья | <p>Знать: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | 10 (10+0) |
| 2.1.1 Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров | Содержание учебного материала | 2 |
| | Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров | 2 |
| 2.1.2. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья, рыбных товаров | 1 |
| 2.1.3. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров | 1 |
| 2.1.4 Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика молока и продукции его переработки | 1 |
| 2.1.5. Товароведно-технологическая | Содержание учебного материала | 1 |
| | Характеристика пищевых жиров | 1 |

| | | |
|--|--|---------------|
| характеристика пищевых жиров | | |
| 2.1.6. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила личной гигиены работника Обработка сырых продуктов | 2 |
| 2.1.7. Условия хранения сырья и продуктов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Режимы и сроки хранения сырья | 1 |
| 2.1.8. Температурный режим, порционирования | Содержание учебного материала | 1 |
| | Температурный режим Условия хранения холодных блюд и закусок | 1 |
| 2.2. Производство продукции | <p>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.</p> <p>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;</p> | 4(4+0) |

| | | |
|--|--|----------------|
| | -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 | |
| 2.2.1.Правила подачи холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила подачи Посуда для подачи Украшения при подачи холодных блюд и закусок | 2 |
| 2.2.2. Правила подачи горячих закусок | Содержание учебного материала | 2 |
| | Правила оформления и отпуска горячих закусок для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих закусок для отпуска на вынос, для транспортирования | 2 |
| 2.3. Производство холодных блюд и закусок | <p>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.</p> <p>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;</p> | 12(6+6) |

| | | |
|---|--|---------------|
| | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | |
| 2.3.1. Назначение и классификация холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 1 |
| | Классификация холодных блюд и закусок Соусы и заправки | 1 |
| 2.3.2. Инновационные технологии в процессе приготовления | Содержание учебного материала | 1 |
| | Современные технологии общественного питания Технология «Готовь и охлаждай» Технология «Готовь и подавай» | 1 |
| 2.3.3. Бутерброды | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Классификация бутербродов Технология приготовления бутербродов | 2 |
| | Практические занятия | 6 |
| | 8. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов | 6 |
| 2.3.4. Гастрономические товары и консервы | Содержание учебного материала | 2 |
| | Ассортимент гастрономических товаров и консервов Способы обработки и подачи | 2 |

| | | |
|---|---|----------|
| 2.4. Салаты и винегреты | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 30(6+24) |
| 2.4.1. Общие правила приготовления салатов и винегретов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов и винегретов | 1 |
| | Содержание учебного материала | 7(1+6) |

| | | |
|--------------------------------------|---|--------|
| 2.4.2. Салаты из сырых овощей | Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из сырых овощей | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 9. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей | 6 |
| 2.4.3. Салат из вареных овощей | Содержание учебного материала | 7(1+6) |
| | Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из вареных овощей и винегретов | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 10. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей | 6 |
| 2.4.4. Салат из рыбы и морепродуктов | Содержание учебного материала | 1 |
| | Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из рыбы и морепродуктов | 1 |
| 2.4.5. Салаты из мяса и птицы | Содержание учебного материала | 1 |
| | Общие правила приготовления Требования к качеству Подача салатов из мяса и птицы | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 11 Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы, морепродуктов и мяса | 6 |
| 2.4.6. Салаты-коктейли | Содержание учебного материала | 7(1+6) |
| | Общие правила приготовления Требования к качеству | 1 |

| | | |
|--|---|----------------|
| | Подача салат-коктейлей | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 12. Приготовление, оформление и отпуск салат-коктейлей | 6 |
| Тема 2.5. Производство закусок | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 10(4+6) |
| 2.5.1. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 1 |
| | Простые и сложные гарниры. Заправки и соусы | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|---|---|-----------------|
| 2.5.2. Закуски из овощей и грибов. | Правила подачи закусок. Технология приготовления закусок | 1 |
| 2.5.3. Закуски из яиц | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Правила приготовления закусок из яиц. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 13. Приготовление, оформление и отпуск закусок | 6 |
| Тема 2.6 Производство блюд и закусок из рыбы и мяса. | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> | 18(6+12) |

| | | |
|---|---|---------------|
| | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | |
| 2.6.1. Холодные блюда и закуски из рыбы | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы Требования к качеству Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из рыбы | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы | 6 |
| 2.6.2 Холодные блюда и закуски из мяса. | Содержание учебного материала | 2 |
| | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса Требования к качеству Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из мяса | 2 |
| | | |
| 2.6.3 Требования к качеству холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Условия и сроки хранения Внешний вид | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса | 6 |
| Тема 2.7 Сложные холодные закуски | 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; | 8(2+6) |

| | | |
|---|--|----------------|
| | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | |
| 2.7.1.Украшение сложных холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | <p>Правила украшения сложных холодных блюд и закусок</p> <p>Украшение из цитрусовых, из семечковых и косточковых фруктов, из экзотических плодов, из овощей, из яиц, из сливочного масла, из желе</p> | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 16. Приготовление украшений для оформления блюд | 6 |
| Тема 2.8. Закуски сложного приготовления | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> | 10(4+6) |

| | | |
|--|--|---------------|
| | <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | |
| 2.8.1. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями | Содержание учебного материала | 1 |
| | <p>Технология приготовления канапе, корзиночек, волованов</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача канапе, корзиночек, волованов</p> | 1 |
| 2.8.2. Салаты сложного приготовления | Содержание учебного материала | 1 |
| | <p>Технология приготовления салатов сложного приготовления</p> <p>Требования к качеству салатов сложного приготовления</p> <p>Порционирование, оформление, подача салатов сложного приготовления</p> | 1 |
| 2.8.3. Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | <p>Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и рыбы</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из мяса и рыбы</p> | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| | 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок сложного приготовления | 6 |
| Тема 2.9. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 16(8+8) |
| 2.9.1 Фаршированные заливные блюда из рыбы | Содержание учебного материала | 20(8+12) |
| | <p>Технология приготовления фаршированных заливных блюд из рыбы</p> <p>Требования к качеству</p> <p>Порционирование, оформление, подача фаршированных заливных блюд из рыбы</p> | 1 |
| | Содержание учебного материала | 7(1+6) |

| | | |
|---|--|---------------|
| 2.9.2 Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья | Технология приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья Требования к качеству Порционирование, оформление, подача отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 18. Приготовление, оформление и отпуск заливных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 6 |
| 2.9.3. Холодные блюда из мяса, птицы и субпродуктов | Содержание учебного материала | 2 |
| | Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы и субпродуктов Требования к качеству Порционирование, оформление, подача холодных блюд из мяса, птицы и субпродуктов | 2 |
| | | |
| 2.9.4. Сложные горячие закуски | Содержание учебного материала | 2 |
| | Технология приготовления сложных горячих закусок Требования к качеству Порционирование, оформление, подача сложных горячих закусок | 2 |
| | | |
| 2.9.5. Требования к качеству холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 4(2+2) |
| | Условия и сроки хранения Внешний вид Требования к качеству холодных блюд и закусок | 2 |
| | Практические занятия | 2 |
| | 19. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса птицы и субпродуктов | 2 |
| 2.10. Местное и общее воздействие пищи на организм | Знать: воздействие пищи на органы чувств, химическое действие чувств | 2(2+0) |
| 2.10.1. Механическая, химическая и термическая обработка | Содержание учебного материала | 1 |
| | Механическое действие Химическое действие | 1 |

| | | |
|--|---|---------------|
| | Термическое действие на организм человека Принцип химического щажения | |
| 2.10.2.Характеристика диет | Содержание учебного материала | 1 |
| | Диета № 1-диета № 11 Назначение диет | 1 |
| Тема 2.11.Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок | <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 6(4+2) |
| 2.11.1.Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания | Содержание учебного материала | 2 |
| | Технология приготовления бутербродов, салатов и закусок лечебного питания Требования к качеству | 2 |

| | | |
|--|--|-----------------|
| | Порционирование, оформление, подача бутербродов, салатов и закусок лечебного питания | |
| 2.11.2.Блюда и закуски из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Технология приготовления блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания Требования к качеству Порционирование, оформление, подача блюд и закусок из рыбы, морепродуктов и мясных продуктов лечебного питания | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 20.Приготовление, оформление и отпуск диетических блюд | 6 |
| Тема 2.12. Требования к раздаче холодных блюд и закусок | Знать: -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Уметь: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 6(6+0)+8 |
| 2.12.1.ХАССП на ПОП | Содержание учебного материала | 2 |
| | Основные задачи ХАССП Выявление рисков Принципы ХАССП | 2 |
| 2.12.2. Оценка и контроль качества продукции | Содержание учебного материала | 1 |
| | Оценка качества п/ф Контроль качества продукции Органолептический анализ контроля качества пищевых продуктов | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |
| 2.12.3. Методы контроля безопасности продуктов | Методы оценки качества безопасности пищевой продукции Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья | 1 |
| | Самостоятельная работа | |
| | Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 4 |

| | | |
|---|---|------------|
| Дифференцированный зачет | Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок УБРАЛИ из самоств 4 часа | 4 |
| | | 1 |
| Итого : | | 140 |
| Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1.Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного разнообразного ассортимента. 4. Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | | 87 |
| Производственная практика по ПМ. 03 Виды работ: 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции. 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе. региональных. 3.Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. 4.Вести расчеты с потребителями. | | 108 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных 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).

Мастерская

№ 23 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков»

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

5.3.1. Печатные издания:

3.2.1.1.Основной источник

4. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

3.2.1.2.Электронные издания:

21. 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]. <http://base.garant.ru>

22. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

23. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

24. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.1.3. Дополнительные издания

14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. 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.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><i>Правильность выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья .организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | <p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; | |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|---|
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> | <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП .адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p> | <p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |
|--|---|---|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
профессионального цикла
(Протокол от ____ 2023г. №__)

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер ОГБПОУ РТТ
_____ Биккиняева Р.А.

Разработчик: Микиртичианц Т.В.- мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ИП Бирюкова Зайтуня Муталлибовна Директор
«Радищевский хлебозавод»

Бирюкова З.М.

ООО «Агроинвест»

Директор

Курмакаев Д.Ф.

стр.

| | |
|---|---|
| 28. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 29. Тематический план и содержание производственной практики..... | 6 |
| 30. Условия реализации производственной практики | 8 |
| 31. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики | 9 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата производственной практики |
|---|---|
| ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | <p>Обучающийся должен иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведении расчетов с потребителями.</p> <p>ПК:</p> <p>ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3. 4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК.</p> <p>ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК10.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> |
|--|---|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3.Количество часов на освоение производственной практики: 108часов

Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|--|---------|---|--|-------------|
| ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | | | | |
| 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодной кулинарной продукции. | ПК3.1 | 1.1 . Подготавливать и убирать рабочее место и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - уборка рабочего места для подготовки к работе оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | 18 |
| 2 . Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента | ПК 3.3. | 2.1 . Выбирать, оценивать качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Выполнить выбор методов приготовления, оценку качества безопасности продуктов, приготавливать, творчески оформлять, эстетично подавать салаты, холодные блюда, кулинарных изделий, закуски | 18 |
| | | 2.2 .Подбирать, приготавливать и творчески оформлять кулинарные изделия | -Оттаивание мороженных фруктов -Определение качества органолептическим способом -Очистка от кожицы, ядрышек и сердцевин | 18 |

| | | | | |
|---|---------|--|--|-----|
| | | | -Удаление загрязнений и порчи - Нарезание нужной формы - Взбивание кремов -Выпекание заготовок -Выбор способов оформления и подачи | |
| | | 2.3 .Подбирать, приготавливать и творчески оформлять закуска | -Подбор ингредиентов -Тепловая обработка напитков - Охлаждение напитков -Выбор способов оформления и подачи | 18 |
| 3. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции | ПК 3.2. | 3.1 Проводить приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -Выполнить контроль за качеством и безопасностью готовой продукцией и упаковыванием и хранением | 18 |
| 4. .Вести расчеты с потребителями. | | 4.1.Проводить ведение расчетов с потребителями | -Выполнить расчеты с потребителями | 16 |
| Зачёт | | | | 2 |
| | | | ИТОГО | 108 |

3. Условия организации и проведения производственной практики

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

| 6. Наименование цехов, участков | Оборудование | Оснащенность ПОП |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Предприятия общественного питания | Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. | Оборудование, инвентарь, инструменты |

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

6.2.1. Печатные издания:

5. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

3.2.5. Электронные издания:

25. 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]. <http://base.garant.ru>

26. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

27. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

28. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

Раздел 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов производственной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|---|
| 1.Подготавливать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Правильность организации подготовки рабочих мест подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| 2 .Выбирать, оценивать качество, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Правильность применения различных способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Правильность комбинирования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Правильность творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Правильность подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |
| 3.Упаковывать,складировать неиспользованные продукты и порционировать на вынос | Правильность порционирования готовой продукции Правильность упаковывания на вынос готовой продукции | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| | Правильность хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции | |
| Ведение расчетов с потребителями | Правильность ведения расчетов с различными потребителями | Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п.Радищево

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА:
методической комиссией
профессионального цикла
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
(Протокол от « » _____ 2023 г №_)

УТВЕРЖДАЮ:
старший мастер ОГБПОУ РТТ
_____ Р.А.Биккиняева

Разработчик:

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна- мастер производственного обучения

| Содержание | стр. |
|--|------|
| 32. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 33. Тематический план и содержание учебной практики | 6 |
| 34. Условия организации и проведения практики | 9 |
| 35. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.19 «Повар – кондитер»

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата учебной практики |
|--|--|
| ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» | Обучающийся должен <i>уметь</i>: 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. |

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

ПК:

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

ОК:

| | |
|-------|---|
| 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 |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на учебную практику:

ПМ 03 —87 часов

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование ПМ и видов работ УП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|--|-------------|---|---|-------------|
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | ПК 2.1. | 1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 3 |
| | | 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | 3 |
| 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.2.-2.8 | 2.1.Выполнение работ, по выбору и применение методов по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -Выполнение выбора методов приготовления холодной кулинарной продукции для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применение комбинированных методов приготовления холодной кулинарной продукции для | 6 |

| | | | | |
|--|---------|---|--|----|
| | | | блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | |
| | ПК2.3. | 2.2. Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок | -Приготовление, творческое оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | 30 |
| | ПК2.4. | 2.3. Приготовление, оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | -Приготовление, творческое оформление и подача сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы с учётом рационального расхода продуктов. -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | 30 |
| | ПК 2.5. | 2.4. Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок лечебного питания | -Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд и закусок лечебного питания с учётом рационального расхода продуктов. | 6 |

| | | | | |
|--|------------|---|--|----|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> -соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. - обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества холодных блюд и закусок лечебного питания | |
| 3.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | ПК 2.2-2.8 | 3.1 Организация хранения готовой продукции | <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции -соблюдение условий и сроков хранения | 3 |
| | ПК 2.2-2.8 | 3.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос | <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение норм и техники безопасности при упаковке готовой продукции на вынос | 3 |
| ЗАЧЕТ | | | | 3 |
| ИТОГО | | | | 87 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены имеются специальные помещения:

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

Мастерские:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

6.3.1. Печатные издания:

6. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

3.2.6. Электронные издания:

29. 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://base.garant.ru>

30. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

31. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

32. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
22. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной практики»

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов учебной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|--|
| 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 | -Правильность организации и проведении текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов в соответствии типом ПОП и изменения спроса | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | -Правильность соблюдения правил сочетаемости -Выполнение взаимозаменяемости продуктов - Подготовка и применения пряностей и приправ; | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | -Правильность выбора способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Правильность комбинирования салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | -Правильность отпуска клиенту согласно ТУ -Правильность выбора условий хранения блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента согласно условий и сроков хранения | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п.Радищево

2023г.

415

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии

гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

На заседании МК

зам директора по УР

Протокол №___ от «___»_____2023г

Председатель МК

_____ Муратова О.В.

_____ Микиртичанц Т.В.

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 15. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 16. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 17. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |
| 18. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 25 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций¹⁶

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

| | |
|--------|---|
| | реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен¹⁷:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <i>иметь практический опыт</i> 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями |
| 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 |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач
ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -468 часов

Из них на освоение МДК -46+ 173 часов

на практики, в том числе учебную - 105 часов

и производственную -144 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарн ый объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|---|--|---|---|-------------|------------------|----------|---|--|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Само- стоятельная работа ¹⁸ |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | | | |
| | практических занятий | Курсовых работ (проектов) ¹⁹ | | Учебная | Производственная | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-11 ЛР 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25 | Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 46 | 44 | 24 | - | | | 2 |
| ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-11 ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25 | Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 173 | 165 | 90 | | 105 | | 8 |

| | | | | | | | | |
|---|---------------------------|------------|------------|------------|--|------------|------------|----|
| ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-11 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 | Учебная практика | 105 | | | | | 144 | |
| | Производственная практика | 144 | | | | | | |
| | Всего: | 468 | 209 | 114 | | 105 | 144 | 10 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся. | Объём в часах |
|---|--|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 46 |
| Тема 1.1 Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков. | Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 4(4+0) |
| 1.1.1 Семечковые, косточковые плоды. | Содержание учебного материала | 1 |
| | Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству семечковых и косточковых плодов. Кулинарное использование плодов | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|--|---|--------|
| 1.1.2. Субтропические, тропические и экзотические плоды | Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству плодов. Кулинарное использование плодов. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 1.1.3 Ягоды, орехоплодные. | Содержание учебного материала | 2 |
| | Строение и окраска плодов. Сортовые признаки плодов. Требования к качеству плодов. Кулинарное использование плодов. Условия и сроки хранения. | 2 |
| Тема 1.2. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов и ягод. | Знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; подготовку к реализации готовой продукции, отпуск и ведение расчета с потребителями Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности | 2(2+0) |
| 1.2.1 Сушеные и быстрозамороженные плоды , ягоды | Содержание учебного материала | 1 |
| | Процесс сушки плодов и ягод. Оценка качества сушеных плодов и ягод. Условия и сроки хранения. Быстрое замораживание плодов и ягод. | 1 |
| 1.2.2 Консервы плодово-ягодные | Содержание учебного материала | 1 |
| | Способы консервирования. Требования к качеству. Пищевая ценность и вкусовые качества Условия и сроки хранения | 1 |

| | | |
|---|--|-----------|
| Тема 1.3. Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов | <p>Знать:</p> <p>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</p> <p>Уметь:</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> | 2(2+0) |
| 1.3.1 Мука пшеничная, сахар, мед | Содержание учебного материала | 1 |
| | Ассортимент, состав. Требования к качеству. Органолептическая оценка. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 1.3.2 Крахмал, желирующие вещества, вкусовые продукты. | Содержание учебного материала | 1 |
| | Ассортимент. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. | 1 |
| Тема 1.4 Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд, напитков. | <p>Знать:</p> <p>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</p> <p>Уметь:</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> | 40(16+24) |

| | | |
|--|--|---------------|
| 1.4.1 Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков. | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных сладких блюд и напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. | 6 |
| 1.4.2 Организация и техническое оснащение работ технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 2. Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков | 6 |
| 1.4.3 Организация работы и техническое оснащение технологического процесса | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Общие сведения. | 2 |

| | | |
|--|--|---------------|
| приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков. | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов. . Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска блюда. | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд и холодных напитков. | 6 |
| 1.4.4. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха. | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование холодильное оборудование. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. | 6 |
| 1.4.5 Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд. | Содержание учебного материала | 4(4+0) |
| | Общие сведения. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов жареных в тесте. | 4 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| | <p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле. шарлотки.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места для термостатирования сладких блюд</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков</p> | |
| 1.4.6 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. | Содержание учебного материала | 4(2+0)+2 |
| | Основные режимы работы пароконвектомата. Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата. Аппарат для выпечки блинчиков, кофе-ростер, кофемолки, кофеварки: принцип работы, техническая характеристика. | 2 |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 2 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |
| МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | 168 |
| Тема 2.1. Приготовление сладких блюд | <p>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</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> | 18(12+6) |

| | | |
|--|---|---------------|
| | <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | |
| 2.1.1.Классификация и ассортимент сладких блюд | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении сладких блюд разнообразного ассортимента; | 2 |
| 2.1.2.Оценка качества сырья и продуктов | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Основные показатели качества. Допускаемые отклонения. Взаимозаменяемость продуктов. | 2 |
| 2.1.3. Подготовка свежих плодов и ягод | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Особенности обработки. Способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод. | 2 |
| 2.1.4. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод и желирующих веществ | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Правила подготовки консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. Правила подготовки желирующих веществ | 2 |
| 2.1.5.Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов,яиц и яичных продуктов | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Правила подготовки сыпучих продуктов. Правила подготовки яиц | 2 |
| | | |

| | | |
|---|---|------------------|
| 2.1.6. Подготовка шоколада | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Правила темперирования шоколада. Основные рекомендации | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 5. Выполнение работ по темперированию шоколада | 6 |
| Тема 2.2. Приготовление холодных сладких блюд. | <p>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</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 60(24+36) |
| 2.2.1 Натуральные фрукты и ягоды. | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Отпуск фруктов и ягод. Оформление, подача. Ассортимент блюд из фруктов и ягод. Требования к качеству, пищевая ценность, условия и сроки хранения | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |

| | | |
|-----------------------------------|--|----------------|
| | 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества блюд из натуральных фруктов и ягод | 6 |
| 2.2.2 Компоты и фрукты в сиропе | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Правила варки компотов. Ассортимент. Правила отпуска и подача компотов. | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества компотов и фруктов в сиропе | 6 |
| 2.2.3. Желированные сладкие блюда | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Приготовление, кулинарное назначение желированных блюд. Правила приготовления киселя. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 2.2.4. Приготовление желе | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Приготовление, кулинарное назначение желе Требования к качеству, условия и сроки хранения желе Отпуск | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд | 6 |
| 2.2.5. Приготовление муссов | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Приготовление, кулинарное назначение муссов Требования к качеству, условия и сроки хранения муссов Отпуск. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 9. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества муссов | 6 |
| 2.2.6. Приготовление самбуков | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Приготовление, кулинарное назначение самбуков | 2 |

| | | |
|---|---|------------------|
| | Требования к качеству, условия и сроки хранения Отпуск. | |
| 2.2.7. Приготовление кремов и взбитых сливок | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Приготовление, кулинарное назначение кремов Требования к качеству, условия и сроки хранения Отпуск. | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 10. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбуков, кремов | 6 |
| 2.2.8. Приготовление мороженого | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Приготовление, кулинарное назначение мороженого Требования к качеству, условия и сроки хранения Отпуск | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 11. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мороженого | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление горячих сладких блюд | <p>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</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> | 44(14+30) |

| | | |
|---|---|-----------------|
| | <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | |
| 2.3.1 Суфле, пудинги. | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | Алгоритм приготовления суфле, пудинга Отпуск, требования к качеству. | 4 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества суфле, пудингов | 6 |
| 2.3.2 Блинчики ,сладкие блюда из теста. | Содержание учебного материала | 16(4+12) |
| | Алгоритм приготовления блинчиков и сладких блюд из теста Отпуск, требования к качеству. | 4 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 13.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества блинчиков | 6 |
| | 14. приготовление, оформление, отпуск , оценка качества блюд из теста | 6 |
| 2.3.3.Блюда из яблок, | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Алгоритм приготовления блюд из яблок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отпуск | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 15.Приготовление, оформление и отпуск блюд из яблок | 6 |
| | Содержание учебного материала | 16(4+12) |

| | | |
|--|---|------------------|
| 2.3.4. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд. | Тенденции оформления блюд. Декорирование тарелок. Оформление пищевыми цветами, микрозеленью, чипсами из фруктов, овощей, тулипного теста. | 4 |
| | Практическое занятие | 12 |
| | 16. Приготовление элементов оформления и отпуск десертов и сладких блюд | 12 |
| Тема 2.4 Приготовление холодных и горячих напитков. | <p>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</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 26(14+12) |
| 2.4.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков | Содержание учебного материала | 2 |
| | Классификация, ассортимент напитков. | 2 |
| 2.4.2. Молоко и кисломолочные продукты | Содержание учебного материала | 2 |
| | Приготовление, кулинарное назначение молока и молочно-кислых продуктов | 2 |

| | | |
|--|--|----------------|
| | Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос | |
| 2.4.3. Фруктово-ягодные напитки | Содержание учебного материала | 2 |
| | Приготовление, кулинарное назначение фруктово-ягодных напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос | 2 |
| | | |
| 2.4.4. Квас, крjшон | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Приготовление, кулинарное назначение кваса, крjшонов Требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос | 2 |
| | | |
| 2.4.5. Напитки на основе чая и кофе с мороженным | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Приготовление, кулинарное назначение напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков Порционирование, упаковка для отпуска на вынос напитков | 2 |
| | | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков | 6 |
| 2.4.6. Приготовление горячих напитков | Содержание учебного материала | 10(4+6) |
| | \ Приготовление, кулинарное назначение напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков Порционирование, упаковка для отпуска на вынос напитков | 4 |
| | | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков | 6 |

| | | |
|---|---|---------------|
| 2.4.7. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Сроки хранения готовой продукции. Требования к качеству сладких блюд и напитков, | 2 |
| Тема 2.5 Сервировка и подача сладких блюд и напитков. | <p>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</p> <p>Уметь: подготавливать сырье и продукты для приготовления сладких блюд, применять, комбинировать, различные способы приготовления.</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | 12(12+0) |
| 2.5.1 Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков | Содержание учебного материала | 2(2+0) |
| | Правила сервировки. Посуда для подачи блюд и напитков. Правила подачи | 2 |
| 2.5.2 Особенности подачи некоторых холодных и горячих сладких блюд. | Содержание учебного материала | 4(4+0) |
| | Температура подачи. | 4 |

| | | |
|---|---|-----------------|
| | Особенности подачи | |
| 2.5.3. Особенности подачи холодных и горячих напитков | Содержание учебного материала | 1(1+0)+7 |
| | Температура подачи. Особенности подачи | 1 |
| | Самостоятельная работа | 7 |
| | Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов | 4 |
| | Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков | 4 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |
| Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Приготовление, творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Организация хранения и упаковки продукции на вынос. | | 102 |
| Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ: 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента. 3. Упаковывать, хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. | | 144 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет № 12 «Первая помощь», «Основы психологии», «Технология кулинарного и кондитерского производства»

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

Мастерская:

«Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организация имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

6.3.2. Печатные издания:

6.3.2.1. Основные источники:

7. Синицина А В, Соколова Е И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

3.2.1.2. Электронные издания:

33. 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://base.garant.ru>

34. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

35. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

36. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.1.3. Дополнительные издания

24. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
25. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

26. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
27. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
28. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
29. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
30. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
31. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
32. 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.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Правильность выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья .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; | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> | |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов , напитков</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП. Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы</p> <p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков ,точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> | <p>Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> | |

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| разнообразного ассортимента | <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков для отпуска на вынос</p> | |
|-----------------------------|--|--|

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА
На заседании МК

Протокол № от ____ 20 г. №

Председатель МК _____ Микиртичианц Т.В.

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер ОГБПОУ РТТ
_____ Р.А.Биккиняева

Разработчик:

Хурасева С.А. - мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ИП Бирюкова Зайтуня Муталлибовна Директор
«Радищевский хлебозавод»

Бирюкова З.М.

ООО «Агроинвест» Директор

Курмакаев Д.Ф.

| Содержание | стр. |
|---|------|
| 36. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 37. Тематический план и содержание производственной практики | 7 |
| 38. Условия реализации производственной практики | 9 |
| 39. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09 «Повар и кондитер»

В части освоения квалификаций: вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата производственной практики |
|--|--|
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Обучающийся должен иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями ПК ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|--|---|
| | <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ОК:</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> |
|--|---|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 144 ч.

Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|------------------|--|---|-------------|
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | |
| 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК4.1 | 1.1.Провести вводный инструктаж по требованиям безопасности на ПОП | -Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции -Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 6 |
| | ПК 4.1 | 1.2. Организовать рабочее место с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности -Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 3 |
| | ПК 4.1.- 4.5. | 1.3.. Выполнить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определить безопасность холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определить безопасность весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определить безопасность электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | 3 |

| | | | | |
|--|---------------------|---|--|----|
| | | 1.4..Подготовить сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | -Подготовить сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 6 |
| 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента | ПК 4.1.- 4.5. | 2.1.Оценивать, выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты | -Оценивать органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -выбирать сырье, основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 6 |
| | | 2.2. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления холодных и горячих сладких блюд | -Выполнить выбор методов приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 36 |
| | | 2.3. Выполнить работы по выбору и применение | -Выполнить выбор методов приготовления десертов разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида | 36 |

| | | | | |
|---|-----------------|--|--|----|
| | | методов приготовления десертов | и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления десертов разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | |
| | | 2.4. Выполнить работы по выбору и применение методов приготовления напитков | -Выполнить выбор методов приготовления напитков разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Применить комбинированные методы приготовления напитков разнообразного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 36 |
| 3. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. | ПК. 4.1.-4.5 | 3.1.Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции. | -Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;.-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; - эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с их видом, способом и сроком реализации | 6 |
| | ПК 4.2-4.5 | 3.2.. Проводить расчет с потребителями при отпуске и на вынос. | -Консультировать потребителей, оказывать им помощи при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. -Поддерживать | 4 |

| | | | | |
|-------|--|--|---|-----|
| | | | <p>визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>-Вести расчет с потребителями.</p> <p>-Применять знание правил, техники общения с потребителями,</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> | |
| Зачет | | | | 2 |
| | | | ИТОГО | 144 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

| 7. Наименование цехов, участков | Оборудование | Оснащенность ПОП |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Предприятия общественного питания | Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. | Оборудование, инвентарь, инструменты |

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

7.2.1. Печатные издания:

7.2.1.1. Основные источники

8. Синицина А В, Соколова Е И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

3.2.7. Электронные издания:

37. 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://base.garant.ru>

38. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

39. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

40. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

33. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
34. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с

Раздел 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов производственной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|--|
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Правильность организации подготовки рабочих мест подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Правильность проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p> |
| <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Правильность применения различных способов приготовления холодных сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента , в том числе авторских, брендовых, региональных; Правильность комбинирования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента Правильность творческого оформления холодных сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента Правильность подачи холодных сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p> |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09 «Повар и кондитер»

р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА:

методической комиссией
профессионального цикла

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

(Протокол № _____ от « ____ » _____ 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

старший мастер ОГБПОУ РТТ

_____ Р.А.Биккиняева

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна - мастер производственного обучения

| Содержание | стр. |
|--|------|
| 40. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 41. Тематический план и содержание учебной практики | 6 |
| 42. Условия организации и проведения практики | 9 |
| 43. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 11 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата учебной практики |
|--|--|
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Обучающийся должен 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 |

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций:

ПК:

| | |
|---------|--|
| 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 |

ОК:

| | |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на учебную практику:

ПМ 04 — 105 часа

2. Тематический план и содержание учебной практики

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

| Наименование ПМ и видов работ УП | ПК | Наименование темы | |
|--|-------------|--|---|
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих разнообразного ассортимента | | | |
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | ПК 4.1. | 1.1. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбор инструментов в соответствии с требованиями -Определение видов технологического оборудования в соответствии с видом деятельности |
| | | 1.2. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определения безопасных методов эксплуатации оборудования -определение его назначения - Определения безопасных методов эксплуатации оборудования -определение его назначения -Определения безопасных методов эксплуатации электрического оборудования осмотра и определения безопасности эксплуатации |
| 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.2-4.5. | 2.1.Выполнение работ, по выбору и применение методов по сочетаемости и взаимозаменяемости основных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | -Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, пищевых ароматических веществ -Выполнение работ по приготовлению и подаче горячих сладких десертов, напитков в соответствии с типом питания, вкусовыми, кулинарными свойствами используемых продуктов -Применение методов приготовления и подачи десертов, напитков с учетом требований к последовательности выполнения заказа |
| | 4.2., 4.3. | 2.2. Приготовление, оформление и подача холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента | -Приготовление и оформление и подача холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента с учетом рационального |

| | | | |
|---|--------------------------|--|--|
| | | | расхода продук -соблюдения ре приготовления, чистоты. - обеспечения б готовой продук - оценка качеств горячих сладких разнообразного |
| | ПК 4.2, 4.4., 4.5. | 2.3. Приготовление, оформление и подача десертов, напитков разнообразного ассортимента | -Приготовление десертов, напит с учётом расхода продук -соблюдения ре приготовления, чистоты. - обеспечения б готовой продук - оценка качеств напитков разно ассортимента |
| 3.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | ПК 4.2.- 4.5. | 3.1 Организация хранения готовой продукции | -соблюдение тем режима для хра продукции -соблюдение ус хранения |
| | ПК 4.2.- 4.5 | 3.2 Организация упаковки готовой продукции на вынос | -соблюдение но безопасности пр готовой продук |
| Зачет | | | |
| ИТОГО | | | |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищев

Год 2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией (МК)

Зам. директора по УР

Председатель МК

_____ О.В.Муратова

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол заседания МК

№ _____ от «__» _____ 2023г.

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна – мастер
производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 19. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 20. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 21. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 25 |
| 22. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 27 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций²⁰

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------------------|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> -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 | <ul style="list-style-type: none"> -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 | <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |

| | |
|--|---|
| | <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> |
|--|---|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13- Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

ЛР 14- Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

ЛР 15-Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ___679

Из них на освоение МДК_____253 (52+201)

на практики, в том числе учебную _____138_____

и производственную_____288_____

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | |
|---|---|---|---|-------------|------------------|----------|---|--|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Само- стоятельная работа ²¹ |
| | | | Обучение по МДК | | | Практики | | |
| | | | Всего | В том числе | | | | |
| | практических занятий | Курсовых работ (проектов) ²² | | Учебная | Производственная | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 5.1.- 5.6. ОК 01.-11 ЛР 10,11,14,15,16 ,18,19,22,23, 25 | Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 52 | 50 | 30 | - | | | 2 |
| ПК 5.1.- 5.6. ОК 01.-11 | Раздел модуля 2. | 201 | 188 | 138 | | | | 13 |

| | | | | | | | | |
|---|---|----------------|------------|------------|--|------------|------------|-----------|
| ЛР 10,11,13,14,15 ,16,18,19, 20,22,23,24,25 | Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | 138 | | |
| ПК 5.1.- 5.6. ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 ЛР 10,15,18,19,20 ,22,23,24,25 | Учебная практика Производственная практика | 138 288 | | | | | 288 | |
| | Всего: | 679 | 238 | 168 | | 138 | 288 | 15 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала и практические занятия обучающихся | Объём в часах |
|--|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 20+30 |
| Тема 1.1. Сырье кондитерского производства | Знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; | 22(10+12) |
| | Содержание учебного материала | 4 |

| | | |
|--|---|-----------------|
| 1.1.1 Основное кондитерское сырье | Виды основного кондитерского сырья. Подготовка к использованию. Органолептические показатели. Сроки хранения | 4 |
| 1.1.2 Дополнительные виды сырья | Содержание учебного материала | 2 |
| | Виды дополнительного кондитерского сырья. Подготовка к использованию. Органолептические показатели. Сроки хранения | 4 |
| 1.1.3 Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание учебного материала | 14(2+12) |
| | Виды. Состав. Хранение, приготовление | 2 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 22.1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 6 |
| | 22.2. Решение ситуационных задач по подготовке сырья к использованию | 6 |
| Тема 1.2 Организация работ и техническое оснащение кондитерского цеха | Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 23(5+18) |
| 1.2.1 Организация работы кондитерского цеха | Содержание учебного материала | 8(2+6) |
| | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного приготовления . | 2 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| | Практическое занятие | 6 |
| | 3.Организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха | 6 |
| 1.2.2 Оборудование кондитерского цеха | Содержание учебного материала | 14(2+12) |
| | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды Правила их подбора и безопасного использования Правила ухода за ними. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования | 6 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 6 |
| 1.2.3 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря | Содержание учебного материала | 1 |
| | Виды инструктажа. Инструкции перед началом работы, перед пуском машин, во время работы, после окончания работы. | 1 |
| Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехах | Знать: Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Уметь: | 5 |

| | | |
|---|--|------------|
| | Соблюдать санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехов | |
| 1.3.1 Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов. | Содержание учебного материала | 1 |
| | Санитарные требования. Размещение помещений кондитерских цехов. | 1 |
| 1.3.2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре | Содержание учебного материала | 1 |
| | Материалы используемые для технологического оборудования Обработка оборудования, инвентаря, посуды и тары. | 1 |
| 1.3.3 Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 2 |
| | Требования к обработке сырья. Требования к изготовлению отделочных полуфабрикатов. Требования к отделке кондитерских изделий | 2 |
| 1.3.4 Санитарные требования к личной гигиене персонала. | Содержание учебного материала | 2+2 |
| | Правила личной гигиены. Санитарные требования. | 2 |
| | Самостоятельная работа | 2 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий | 2 |
| Контрольная работа | | 1 |

| | | |
|---|---|------------------|
| МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Знать: правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Уметь: проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> | 58(16+42) |
| 2.1.1.Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | Содержание учебного материала | |
| | <p>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества</p> | 1 |
| | Содержание учебного материала | |

| | | |
|---|---|------------|
| 2.1.2.Сиропы, помада - технология приготовления | Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1 |
| | Практическое занятие | |
| | 6. Приготовление сиропа и помадки | 6 |
| 2.1.3.Карамели- технология приготовления | Содержание учебного материала | |
| | Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | Практическое занятие | |
| | 7. Приготовление карамели и украшений из нее. | 6 |
| 2.1.4 Желе - технология приготовления | Содержание учебного материала | 2+6 |
| | Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 8. Приготовление желе и украшений из нее. | 6 |
| | Содержание учебного материала | 2+6 |

| | | |
|--|---|-----|
| 2.1.5 Глазури- технология приготовления | | |
| | Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 9. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 6 |
| 2.1.6.Кремы -технология приготовления | Содержание учебного материала | 2+6 |
| | Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 10. Приготовление различных видов крема | 6 |
| 2.1.7.Мастика, марцепан - технология приготовления | Содержание учебного материала | 2+6 |
| | Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |

| | | |
|--|--|-----------------|
| | Практическое занятие | 6 |
| | 11.Лепка из мастики элементов оформления тортов, пирожных | 6 |
| 2.1.8 Посыпки, фарши-технология приготовления | Содержание учебного материала | 2+6 |
| | Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 12. Приготовление фаршей, начинок. | 6 |
| 2.1.9 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание учебного материала | 2 |
| | 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 |
| Тема2.2.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба | Знать: актуальные направления в приготовлении хлебобулочных изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных изделий | 32(8+24) |

| | | |
|---|--|------|
| | <p>Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | |
| 2.2.1 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | |
| | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении хлебобулочных изделий; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции | 2 |
| 2.2.2 Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | |
| | <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.</p> <p>Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> | 2 |
| 2.2.3. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание учебного материала | |
| | <p>Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Оценка качества. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.</p> | 2+12 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 13. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий из дрожжевого теста | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | 14 Приготовление, оформление и отпуск хлеба, | 6 |
| 2.3.4 Изделия жареные в жире | Содержание учебного материала | |
| | Технология приготовления изделий жарены в жире. | 2 |
| 2.3.5 Блины и оладьи | Содержание учебного материала | 2+12 |
| | Технология приготовления блинов и оладий | 2 |
| | Практические занятия | 12 |
| | 15.Приготовление, оформление и отпуск изделий жаренных в жире | 6 |
| | 16.Приготовление, оформление и отпуск блинов и оладий | 6 |
| Тема 2.3.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек | Знать: актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, мучных кондитерских изделий Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи мучных кондитерских изделий организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 46(16+30) |
| | Содержание учебного материала | 2 |

| | | |
|---|---|-----|
| 2.3.1 Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. | 2 |
| 2.3.2 Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 1 |
| | Классификация видов теста Механический способ разрыхления Химический способ Физический | 1 |
| 2.3.3 Полуфабрикаты и изделия из блинчатого теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.4 Вафельное тесто, полуфабрикаты и изделия из него | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.5. Изделия из сдобного пресного теста. | Содержание учебного материала | 1+6 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 17. Приготовление, оформление и отпуск изделий из вафельного и сдобного теста | 6 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| 2.3.6 Изделия из пряничного теста | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.7. Полуфабрикаты и изделия из воздушного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 18. Приготовление, оформление и отпуск изделий из пряничного и воздушного теста | 6 |
| 2.3.8 Полуфабрикаты и изделия из песочного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.9.Полуфабрикаты и изделия из миндального теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 19. Приготовление, оформление и отпуск изделий из песочного и миндального теста | 6 |
| 2.3.10.Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.11. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Практическое занятие | 6 |
| | 20. Приготовление, оформление и отпуск изделий из бисквитного и заварного теста | 6 |
| 2.3.12.Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| 2.3.13. Крошковый полуфабрикат | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.14.Полуфабрикат из сахарного теста | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| 2.3.15.Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства | Содержание учебного материала | 1 |
| | Технология приготовления. Требования к качеству .Формование, выпечка. | 1 |
| | Практические занятия | 18 |
| | 21.Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного теста | 6 |
| Тема 2.4 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | Знать: актуальные направления в приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов \; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи пирожных и тортов организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 54(12+27) +17 |
| 2.4.1 Классификация пирожных и тортов | Содержание учебного материала | 2 |
| | Классификация, ассортимент, пищевая ценность пирожных и тортов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении пирожных и тортов \ | 2 |
| | Содержание учебного материала | 2 |

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| 2.4.2 Бисквитные пирожные и торты | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 2 |
| 2.4.3 Песочные пирожные и торты | Содержание учебного материала | 2 |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 2 |
| 2.4.4. Слоеные пирожные и торты | Содержание учебного материала | 1 |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 1 |
| 2.4.5. Заварные пирожные и торты | Содержание учебного материала | 1 |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 1 |
| 2.4.6. Воздушные пирожные и торты | Содержание учебного материала | 1 |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 1 |
| | Содержание учебного материала | 1 |

| | | |
|--|---|---------|
| 2.4.7 Миндальные пирожные и торты | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 1 |
| 2.4.8 Крошковые пирожные и торты | Содержание учебного материала Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 2 |
| 2.4.9 Комбинированные пирожные и торты | Содержание учебного материала Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 2 |
| 2.4.10. Пирожные «Птифуры» и «Десертный набор» | Содержание учебного материала Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления пирожных и тортов Правила охлаждения и замораживания заготовок для пирожных и тортов Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения пирожных и тортов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания пирожных и тортов | 2+42+17 |
| | Практические занятия | 42 |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
| | 22. Приготовление, оформление и отпуск пирожных бисквитных, воздушных, заварных 23. Приготовление, оформление и отпуск пирожных песочных, слоеных, крошковых. 24. Приготовление, оформление и отпуск бисквитных тортов 25. Приготовление, оформление и отпуск песочных тортов 26. Приготовление, оформление и отпуск слоеных тортов 27. Приготовление, оформление и отпуск воздушных, воздушно-ореховых тортов. 28. Приготовление, оформление и отпуск комбинированных тортов. | 6 6 6 6 6 6 6 |
| | Самостоятельная работа | 13 |
| | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| | Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного, сдобного теста | 4 |
| | Изготовление и оформление пироженных | 4 |
| | Изготовление и оформление тортов | 3 |
| Комплексный экзамен | | |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности 2. Приготовление, творческое оформление и подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3. Организация порционирования хранения и упаковки готовой продукции на вынос. | | 132 |
| Производственная практика по ПМ. 05 | | 288 |

| | |
|---|--|
| <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячей кулинарной продукции. 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, готовить различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента 3. Приготавливать и подготавливать к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных . 4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями. | |
|---|--|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

№ 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Первая помощь», «Основы психологии»

№ 20 «Химия», лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенных 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).

Мастерская:

№ 28 «Учебный кондитерский цех» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1.

Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенная в соответствии с п 6.1.2.Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.4.1. Печатные издания:

3.2.1.1.Основной источник

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

3.2.1.2.Электронные издания:

41. 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://base.garant.ru>

42. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

43. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

44. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.1.3. Дополнительные издания

35. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
36. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
37. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
38. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
39. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
40. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
41. 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.
42. 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.
43. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
17. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
18. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Правильность организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Правильность приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей хранения в соответствии с ТУ | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими картами | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Правильность приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими картами | Проверка тест процессов, тестов. Экспертная оценка выполнения практических заданий |

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п.Радищево 2023год

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информаци-онных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
профессионального цикла
(Протокол от _____ 2023 г. №__)

УТВЕРЖДАЮ
Старший мастер ОГБПОУ РТТ
_____ Р.А.Бикканиева
_____ 2023 год

Разработчик:

Хурасева С.А.-мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ИП Бирюкова Зайтуня Муталлибовна Директор
«Радищевский хлебозавод»

Бирюкова З.М.

ООО «Агроинвест»

Директор

Курмакаев Д.Ф.

| Содержание | стр. |
|---|------|
| 44. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 45. Тематический план и содержание производственной практики | 6 |
| 46. Условия реализации производственной практики | 9 |
| 47. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

1.2. Цели и задачи производственной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата производственной практики |
|---|--|
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <p><i>Обучающийся должен иметь практический опыт</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями.</p> <p>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</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти</p> <p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК:</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> |
|--|---|

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач
ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 288 часов

Раздел 2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование ПМ и видов работ ПП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|---|--------------|---|---|-------------|
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | |
| 1. Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. | 1 Подготавливать рабочие места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Выбрать инструменты и приспособления в соответствии с видом деятельности -Определить виды и характеристики технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 6 |
| 2. Подбирать и оценивать качество безопасности продуктов, полуфабрикатов, готовить различными методами, творчески оформлять, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента | ПК 5.2.-5.5. | 2 Оценивать, готовить, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия | Выполнить выбор методов приготовления, оценку качества безопасности продуктов, готовить, творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов | 132 |
| 3. Готовить и подготавливать к реализации хлебобулочных, мучных | ПК 5.2.-5.5. | 3 Подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные | Выполнить приготовление к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. | 78 |

| | | | | |
|--|-------------|---|--|-----|
| кондитерских изделий, в том числе региональных . | | кондитерские изделия, в том числе региональные. | | |
| 4. Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями. | ПК 5.2-5.5. | 4 Упаковывать , хранить и контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции, вести расчеты с потребителями. | Выполнить контроль за качеством и безопасностью готовой продукцией, упаковыванием и хранением. Выполнить расчеты с потребителем. | 70 |
| Зачет | | | | 2 |
| | | | ИТОГО | 288 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики имеются следующие специальные помещения:

| 8. Наименование цехов, участков | Оборудование | Оснащенность ПОП |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| Предприятия общественного питания | Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. | Оборудование, инвентарь, инструменты |

3.5. Информационное обеспечение реализации программы

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

8.2.1. Печатные издания:

8.2.1.1. Основные источники

9. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ермилова С.В. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с.

3.2.8. Электронные издания:

45. 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]. <http://base.garant.ru>

46. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

47. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

48. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

44. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
45. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
46. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов производственной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|--|
| <p>ПК</p> <p>5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Правильность организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Правильность проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | <p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p> |
| <p>ПК5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>Правильность подбора оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с ТУ</p> | <p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти</p> <p>ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Правильность приготовления к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе, региональных в соответствии с ТУ</p> <p>Правильность упаковки готовой продукции</p> <p>Правильность хранения готовой продукции в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность контроля качества безопасности готовой кулинарной продукции в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность контроля хранения и расхода продуктов в соответствии с инструкциями</p> <p>Правильность ведения расчета с потребителями в соответствии с инструкциями</p> | <p>Экспертное наблюдение в ходе производственной практики, зачет</p> |
|--|---|--|

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Р.п.Радищево
2023

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной

образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информаци-онных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА:

методической комиссией
профессионального цикла

Председатель МК

_____Микиртичианц Т.В

(Протокол от « ____ » _____ 20__ г № ____)

УТВЕРЖДАЮ:

старший мастер
ОГБПОУ РТТ

_____ Р.А.Биккиняева

« ____ » _____ 20__ год

Разработчик:

Хурасева Светлана Анатольевна - мастер производственного обучения

| Содержание | стр. |
|--|------|
| 48. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 49. Тематический план и содержание учебной практики | 6 |
| 50. Условия организации и проведения практики | 9 |
| 51. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

1.2. Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения практики:

| Наименование ПМ | Наименование результата учебной практики |
|---|--|
| ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Обучающийся должен 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 |

Практика направлена на формирование элементов следующих 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 ассорти |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

ОК:

| | |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать 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. |

Личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР):

ЛР 10- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 15- Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций

ЛР 16- Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей

ЛР 18-Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР19- Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 20-Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

ЛР 22-Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 23-Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР24-Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 25- Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума

1.3. Количество часов на учебную практику:

ПМ 05— 138 часов

2. Тематический план и содержание учебной практики

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| Наименование ПМ и видов работ УП | ПК | Наименование темы | Содержание темы | Объем часов |
|--|--------|--|---|-------------|
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | ПК 5.1 | 1.1 Проведение вводного инструктажа по требованиям безопасности на ПОП | -Проведение вводного инструктажа по санитарии и гигиене при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -Техника безопасной работы с инструментами и приспособлениями, технологическим оборудованием применяемыми при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Правила пожарной безопасности при организации и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| | ПК 5.1 | 1.2. Организация рабочего места с учетом видов и характеристик технологического оборудования | -Выбор инструментов и приспособлений в соответствии с видом деятельности -Определение видов и характеристик технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | 2 |
| | ПК 5.1 | 1.3. Выполнение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования | -Определения безопасности холодильного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации - Определения безопасности весоизмерительного оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации -Определения безопасности электрического оборудования методом внешнего осмотра и определение его безопасной эксплуатации | 2 |

| | | | | |
|--|---------|--|--|----|
| 2. Приготовление, творческое оформление и подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | ПК 5.2. | 2.1.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба | Выполнение выбора методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Применение комбинированных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа | 36 |
| | ПК 5.3 | 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации основных мучных кондитерских изделий | Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. -Оценка качества кулинарных изделий перед упаковкой на вынос. | 36 |
| | ПК 5.4. | 2.3.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных | - Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, - обеспечения безопасности готовой продукции. | 48 |

| | | | | |
|---|-----------|--|--|-----|
| | | | -Оценка качества кулинарных изделий перед упаковкой на вынос. | |
| 4.Организация порционирования хранения и упаковки готовой продукции на вынос. | ПК5.2-5.4 | 4.1 Организация порционирования ,хранения и упаковки готовой продукции | --соблюдение температурного режима для хранения готовой продукции Соблюдение условий и сроков хранения -соблюдение норм и техники безопасности при выполнении работ по упаковыванию готовой продукции. | 6 |
| Зачет | | | | 6 |
| | | | ИТОГО | 138 |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Мастерская:

№ 24 «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.

Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **3.2.**

Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

3.2.1.1. Основные источники:

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ермилова С.В. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018- 336с.

3.2.9. Электронные издания:

49. 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://base.garant.ru>

50. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

51. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

52. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

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

Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

- Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

49. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

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

Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение учебной практики»

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов учебной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>--рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p> | <p>-Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями</p> <p>-Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | <p>Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики;</p> |

| | | |
|---|---|--|
| соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения пряностей и приправ | Правильность выбора сочетаемости, взаимозаменяемости и рационального использования основных и дополнительных ингредиентов. Правильность применения пряностей и приправ в соответствии с инструкционными картами | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| - -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | Правильность подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии с технологической картой. | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые | Правильность организации хранения и упаковки готовой продукции на вынос в | Экспертная оценка результата выполнения |

| | | |
|--|---|----------------------------------|
| изделия с учетом требований к безопасности | соответствии инструкциями и регламентами; | задания в ходе учебной практики; |
|--|---|----------------------------------|

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Мастерская:

№ 28 «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков)», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

3.2.1.1. Основные источники:

3. Синицын А В . Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Ермилова С.В. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019- 302с.

3.2.10. Электронные издания:

53. 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]. <http://base.garant.ru>

54. 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]. <https://base.garant.ru/166149/>

55. 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://docs.cntd.ru/document/901864836>

56. 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://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf

3.2.2. Дополнительная литература

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

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

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

Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоение программы учебной практики»

| Результат обучения | Показатели сформированности результатов учебной практики | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|--|
| 1. Подготовка рабочих мест и технологического оборудования в соответствии с видом деятельности | -Правильность подготовки рабочих мест в соответствии с регламентами и инструкциями -Правильность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Правильность выбора творческого оформления и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных ,творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных согласно рецептуре | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |
| 3.Организация хранения и упаковки готовой продукции на вынос | Правильность выполнение контроля хранения готовой продукции в соответствии с ТУ -Правильность отпуска горячей кулинарной продукции клиенту согласно ТУ -Правильность выбора условий хранения продукции согласно условий и сроков хранения. | Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики; |

