МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
_____
(организация)
_____
(ФИО, должность)
«30» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
_____
(организация)
_____
(ФИО, должность)
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ МО
«Балашихинский техникум»
_____ Д.В. Лукин
«30» августа 2021 г.

Подписано цифровой подписью: Лукин Денис Валерьевич
Дата: 2021.09.01 21:25:09 +03'00'

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования

– программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность:
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
для обучающихся с нарушением слуха

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
базовой подготовки
Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: **очная**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Балашихинский техникум»

г. Балашиха
2021-2022 учебный год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график
5.3. Рабочая программа воспитания
5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной программы
6.6. Характеристика социокультурной среды организации.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики адаптированной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы учебных дисциплин.
***Приложение* 1.1** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии.
***Приложение* 1.2** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История
***Приложение* 1.3** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
***Приложение* 1.4** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
***Приложение* 1.5** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения
***Приложение* 1.6** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Экологические основы природопользования
***Приложение* 1.7** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Химия
***Приложение* 1.8** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
***Приложение* 1.9** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

***Приложение* 1.10** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
***Приложение* 1.11** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания
***Приложение* 1.12** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
***Приложение* 1.13** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
***Приложение* 1.14** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
***Приложение* 1.15** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда
***Приложение* 1.16** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
***Приложение* 1.17** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины АД. 01 Психология личности и профессионального самоопределения
***Приложение* 1.18** Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины АД. 02 Адаптированные информационные и коммуникационные технологии.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей.

***Приложение* 2.1** Рабочая программа ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
***Приложение* 2.2** Рабочая программа ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
***Приложение* 2.3** Рабочая программа ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
***Приложение* 2.4** Рабочая программа ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
***Приложение* 2.5** Рабочая программа 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
***Приложение* 2.6** Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
***Приложение* 2.7** Рабочая программа ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.
***Приложение* 2.8** Рабочая программа учебной и производственной практики 01-04
***Приложение* 2.9** Рабочая программа учебной и производственной практики 05
***Приложение* 2.10** Рабочая программа учебной и производственной практики 06
***Приложение* 2.11** Рабочая программа преддипломной практики
***Приложение* 2.12** Программа ГИА

Приложение 3. Рабочая программа воспитания.

***Приложение* 3.1** Рабочая программа воспитания
***Приложение* 3.2** План воспитательной работы

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая адаптированная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (далее – ООП СПО, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

АОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

АОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы (далее – примерная ООП СПО).

Обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Образовательная программа, реализуется с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в рамках смешанного обучения.

Адаптированная образовательная программа ориентирована на обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями вид нозологии: с нарушениями слуха.

1.2. Нормативные основания для разработки АОП СПО:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273−ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).

– Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции).

– Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений
в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в действующей редакции).

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464, в действующей редакции).

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, в действующей редакции).

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816).

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся».

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального госу-

дарственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 №44828);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции).

– Примерная адаптированная образовательной программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для лиц с нарушением слуха;

– Примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

– Профессиональный стандарт 16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н «Об утверждении профессионального стандарта 16.675 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023);

– Профессиональный стандарт 12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 12.901 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).

– Распоряжение Министерства образования Московской области от 05.08.2016 г. № 13 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи».

– Распоряжение Министерства образования Московской области от 30.11.2016 г. № 17 «Об утверждении Стандарта доступности для инвалидов и других маломобильных групп населения объектов государственных профессиональных образовательных организаций и государственных образовательных организаций высшего образования Московской области, подведомственных Министерству образования Московской области».

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

– Устав ГБПОУ МО «Балашихинский техникум».

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. № 06-443).

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (направлены письмом Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281).

– Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 г. № 06-174).

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (направлены письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259), с уточнениями, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (направлено письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772).

– 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:
– ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
– ПООП – примерная основная образовательная программа;
– МДК – междисциплинарный курс;
– ПМ – профессиональный модуль;
– ОК – общие компетенции;
– ПК – профессиональные компетенции;
– ЛР – личностные результаты;
– ГИА – государственная итоговая аттестация;
– *Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл*[1]
– *Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл*[2]

1.4. Связь адаптированной образовательной программы с профессиональными стандартами:

Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Наименование обобщенной трудовой функции и (или) трудовой функции	Уровень квалификации
16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023)	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;	3
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;	4
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;	5
	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.	6

[1] *Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.*
[2] *Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.*

12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров; Управление текущей деятельностью кондитерского цеха.	3 4 5 6

Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: **специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: **очная.**

Объем адаптированной образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов**, (3 года 10 месяцев).

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1.Область профессиональной деятельности выпускников[3]: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение	Организация и ведение процес-	Осваивается

[3]Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы и индикаторы их достижения

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** 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
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хра-

		нение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций;

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт в:** подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья
		Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт в:** организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;

		контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых ком-

		понентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации го-	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	**Практический опыт в:** 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;

рячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

		заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,

		продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оцени-

		вать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

		рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассор-

		тимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

		макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству,

		принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

		бобовых, макаронных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к

		качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с

		другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	лизации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания **Умения:** контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для

		организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы,

		нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных

	обслуживания	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с уче-	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре-	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения:

том потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	гламентами	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

		ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом об-

		служивания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с

		другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориенти-

		рованная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления,

		выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требо-

		ваний к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость хо-

		лодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продук-

		тов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика,

		требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассорти-

		мента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традицион-

		ные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответ-

		ствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2.	**Практический опыт:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов

		сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации тех-

		нологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продук-

		тов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с

		прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья,

		продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложно-	**Практический опыт:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход

	го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих

		напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персо-

		нала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов,

		массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности
		Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

		распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть професси-

		ональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;

	ния	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вруч-

		ную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих

		веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пище-

		вых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендо-	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для раз-

	вых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	работки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельно-	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинар-	**Практический опыт в:** разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд,

сти подчиненного персонала	ной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;

		основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт в:** осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
		Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды;

		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в орга-

		низациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности

		продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение пова-	**Практический опыт в:** планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем ме-

	ров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	сте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[4] (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[5] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[6] (при наличии)	

Раздел 5. Структура адаптированной образовательной программы

5.1. Учебный план

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

В учебном плане специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ООП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Приведена трудоемкость (в академических часах) по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ООП СПО, а также формы промежуточной аттестации и их распределение по семестрам.

Структура адаптированной образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы (**4428** часов) направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Вариативная часть образовательной программы (**1296** часов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обес-

[4] Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[5] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[6] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

печения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы, ее отдельных компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка осуществляется в рамках:

−практики;

−проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, при реализации дисциплин (модулей);

−отдельных занятий лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» содержат сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- формировании вариативной части АОП СПО;
- формах проведения промежуточной аттестации.

Учебный план по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представлен на сайте образовательной организации в подразделе «Образование».

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть включены следующие адаптационные дисциплины:

- Адаптированные информационные и коммуникационные технологии;
- Психология личности и профессиональное самоопределение;
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК			Практики		
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обязательная часть образовательной программы		**2952**	**1728**	**864**	**32**	**1044**	**-**	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**432**	**432**	**322**			**-**	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	-			-	2
ОГСЭ.02	История	36	36	-			-	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	164			-	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	158			164	1-3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32	-			-	3
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**180**	**180**	**36**			**-**	
ЕН.01	Химия	144	144	36			-	1-2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-			-	2
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**612**	**612**	**304**			**-**	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	32			-	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	34			-	1
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	64	27			-	1
ОП.04	Организация обслуживания	64	64	34			-	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	42			-	1-2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	5			-	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			-	1-2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			-	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			-	1
П.00	**Профессиональный цикл**	**1728**	**504**	**202**	**32**	**1224** [7]	**-**	
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**212**	**68**	**20**		**144**	-	1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	8			-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12			-	1
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
ПМ 02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,**	**336**	**120**	**48**	**16**	**216**	**-**	**1**

[7] В том числе 144 часа производственной практики (преддипломной)

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6			-	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86	42	16		-	1
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	1
ПМ 03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**212**	**68**	**30**		**144**	**-**	**2**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	10			-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-	2
УП. 03	Учебная практика	36				36	-	2
ПП. 03	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 04М.07аснность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персонала водствав оборудования	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**176**	**68**	**30**		**108**	-	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	10			-	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	20			-	3
УП. 04	Учебная практика	36				36	-	3
ПП. 04	Производственная практика	72				72	-	3

ПМ 05М.07аснность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персонала водствав оборудования	**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**	**264**	**84**	**32**		**180**	-	2
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12			-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	52	20			-	2
УП. 05	Учебная практика	72				72	-	2
ПП. 05	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 06М.07аснность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персонала водствав оборудования	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**204**	**96**	**42**	**16**	**108**	-	**3**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42	16		-	3
ПП. 06	Производственная практика	108				108	-	3
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**[8]	**180**				**180**	-	1-3
УП. 07	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	1-3
ПП .07	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	1-3
ПА	**Промежуточная аттестация**[9]	-					-	1-3
Вариативная часть образовательной программы		**1296**					-	1-3
Адаптационные дисциплины[10]								
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	36	36	18			-	1
АД.02	Адаптированные информационные и коммуника-	36	36	22			-	1

[8] Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

[9] Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

[10] Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

	ционные технологии							
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**					-	3
Итого:		**4464**						

➢

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул, разрабатывается на весь период обучения для каждого курса.

календарный учебный график

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	
		Номера календарных недель																																									
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
		Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																		К	К																									
ОГСЭ.02	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	6					К	К																									36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								60
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								60
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**																		К	К																									
ЕН.01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								60
ОП.00	**ОП.00**																		К	К																									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2								64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					К	К	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3								96
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2								64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34
ОП.08	Охрана труда																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1								32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2							68
П.00	**Профессиональный цикл**																		К	К																									
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																									
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																		К	К																									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2					К	К																									32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1					К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								36
УП.01	Учебная практика														36	36			К	К																									72
ПП.01	Производственная практика																		К	К																		36	36							72
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																		К	К																									
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	4					К	К																									34
МДК.02.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2					К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2								86
УП.02	Учебная практика																36	36	К	К																									72
ПП.02	Производственная практика																		К	К																				36	36	36	36				144
ПА	**Промежуточная аттестация**																		К	К																								36	36
	Вариативная часть	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	5	0	0	0		К	К	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	9	9	9	9	12	0	0	0	**0**	**0**	**0**	**0**	284
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 5.VII	Итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		
		Номера календарных недель																																										
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
		Порядковые номера недель учебного года 2 курс																																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																		К	К																										
ОГСЭ.01	Основы философии	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2						К	К																										36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						62
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						62
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**																		К	К																										
ЕН.01	**Химия**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2						84
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4						К	К																										36
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																										
ОП.04	Организация обслуживания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						62
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						62
П.00	**Профессиональный цикл**																		К	К																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																										
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																		К	К																										
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К																										32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2						К	К																										36
УП.03	Учебная практика													36					К	К																										36
ПП.03	Производственная практика														36	36	36		К	К																										108
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																		К	К																									Э	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1						32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	4	4	4						52
УП.05	Учебная практика																		К	К																					36	36						72
ПП.06	Производственная практика																		К	К																							36	36	36			108
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36	К	К																									36	72
	Вариативная часть	12	12	12	12	14	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	К	К	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	20	19	19	19	19	19	19	0	0	0	0	0	0	496
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1512

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь			27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 4.I	Январь			26.I - 1.II	Февраль			23.II - 1.III	Март				30.III - 5.IV	Апрель			27.IV - 3.V	Май				Июнь				Итого
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	
		Номера календарных недель																																									
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
		Порядковые номера недель учебного года 3 курс																																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2																42
ОГСЭ. 04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	2	2	2	2	2	2	2	2																42
ОГСЭ.05.	Психология общения	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2					К	К																								32
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		К	К																								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2					К	К																								32
П.00	**Профессиональный цикл**																																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																								
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		К	К																								
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2					К	К																								32
МДК 04.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	6					К	К																								36
УП.04	Учебная практика														36				К	К																								36
ПП.04	Производственная практика															36	36		К	К																								72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																		К	К																								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						К	К	6	6	6	6	6	6	6	6																96
УП.06	Учебная практика																		К	К																								
ПП.06	Производственная практика																		К	К										36	36	36												108
ПА	**Промежуточная аттестация**																	36	К	К													36											72
ПДП	**Преддипломная практика**																		К	К														36	36	36	36							144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																		К	К																	36	36	36	36	36	36		216
	Вариативная часть	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	20	0	0	0	0	К	К	26	26	26	26	26	26	26	26	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	516
	Итого	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	1476

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2.Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Специальные условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению адаптированной образовательной программы.

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья- нарушением слуха.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс[11]

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения дня обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, с нарушениями слуха, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15

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

Поварское и кондитерское дело, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ПАОП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:
Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
Баня комбинированная лабораторная
Весы технические с разновесами
Весы аналитические с разновесами
Весы электронные учебные до 2 кг
Гигрометр (психрометр)
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
Колонка адсорбционная
Магнитная мешалка
Нагреватель для пробирок
pH-метр милливольметр
Печь тигельная
Спиртовка
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
Установка для титрования
Центрифуга демонстрационная
Шкаф сушильный
Электроплитка лабораторная
Посуда:
Бюксы
Бюретка прямая с краном или оливой
вместимостью 10 мл, 25 мл
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Колба мерная разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка глазная
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
Пипетка с делениями разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная
Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок
Ерши для мойки колб и пробирок
Капсулаторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
(штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения рабочее место педагогического работника и обучающегося оборудовано персональным компьютером и компьютерной периферией (веб-камерой, микрофоном, аудиоколонками и (или) наушниками).

В состав программно-аппаратных комплексов включено (установлено) программное обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса:

– общего назначения (операционная система (операционные системы), офисные приложения, средства обеспечения информационной безопасности, архиваторы, программы для работы с графическими, видео - и аудиофайлами);

– учебного назначения (интерактивные среды, виртуальные лаборатории и инструментальные средства по физике, химии, математике, географии, творческие виртуальные среды и другие).

Формирование информационной среды осуществляется с помощью программной системы дистанционного обучения. (Используется: Zoom, Discord, платформа «Цифровой колледж «Подмосковья» и др.)

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация адаптированной образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

– деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

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

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

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной: 33 Сервис, оказание услуг населе-

нию (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса; должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе е инклюзивными группами обучающихся.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Необходимо предусмотреть для них обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания модулей, для дополнительных индивидуальных консультаций и занятий с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется привлекать тьюторов - преподавателей, владеющих предметом и являющихся ассистентом преподавателя по изучаемому курсу (или обучающихся старших курсов, хорошо знающих предмет).

Рекомендуется уделять внимание индивидуальной работе преподавателя с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся.

6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной программы

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» оценка качества освоения примерной адаптированной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по примерной адаптированной образовательной программе осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами образовательной организации.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с нарушениями слуха) устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утверждаемых директором ОО.

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья **государственная итоговая аттестация** (итоговая аттестация) проводится с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

6.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

Специальные условия для получения образования студентами предполагает наличие социокультурной среды образовательной организации, а именно:

- создание санитарно-бытовых помещений, предназначенных для пользования;
- индивидуализация обучения студентов;
– условия обучения, обеспечивающие деловую и эмоционально комфортную атмосферу, способствующую качественному образованию и личностному развитию обучающихся, расширению их социального опыта;
– создание для студентов условий для развития инициативы, познавательной активности, в том числе за счет привлечения к участию в различных (доступных) видах деятельности.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны знать и учитывать особенные потребности при организации учебного процесса при преподавании основного материала, применяя при этом педагогическую, психологическую, социальную, дидактическую поддержку, которая помогла бы студентам решить эти потребности и освоить учебный материал в полном объеме. При возникновении затруднений педагогическая поддержка студентов предполагает создание особенного режима обучения в рамках индивидуальных занятий с преподавателем и самостоятельной работы.

В образовательной организации должны быть созданы соответствующие материальные условия: помещения оборудованы соответствующей мебелью и техническими средствами; соблюдается тепловой режим в аудиториях; обеспечены возможности для своевременного получения первой медицинской помощи.

В образовательной организации должны быть созданы условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств студентов. Должна быть разработана программа воспитательной работы и социализации обучающихся.

Инвалиды и лица с ОВЗ, поступая на *учебу* зачастую во многом дезадаптированы, что является препятствием для успешного и полноценного освоения ими необходимых компетенций наравне с другими обучающимися.

Профессиональное образование обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллекти-

визм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

психолого-педагогическое сопровождение направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортами вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация ***волонтерского движения*** и т.д.

Целесообразным является систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в данной образовательной организации в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по адаптированной программе

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и сформированные (формируемые) компетенции. Эти фонды включают: тесты, опросы, разноуровневые задания, практические ситуации, задачи, упражнения и др.

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования или в иных

формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов образовательная организация при необходимости обеспечивает адаптацию оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости. Основными способами адаптации оценочных материалов являются:

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,
– в форме электронного документа.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» оценка качества освоения примерной адаптированной образовательной программы завершается государственной итоговой аттестацией студентов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом WS.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

Раздел 8. Разработчики адаптированной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Иванова Людмила Геннадьевна	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум», методист
Донская Мария Михайловна	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум», председатель МК
Краузе Любовь Евгеньевна	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум», преподаватель СД
Гаврилин Сергей Александрович	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум», преподаватель СД
Кончакова Татьяна Александровна	Ген. директор ИП Кончакова
Бадуни Тигран Шагенович	Ген. директор ИП Бадуни

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Еремина Галина Васильевна	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум», зам. директора по УПР

Приложение 1.1.
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. Основы философии»

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.2 **ОК.3** **ОК.5** **ОК.6** **ОК.9** **ЛР. 2** **ЛР. 4** **ЛР. 5** **ЛР. 7**	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	54
в том числе:	
теоретическое обучение	54
Самостоятельная работа [12]	2
Промежуточная аттестация[13]	2

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов[14], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**26**	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность		
	2. Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.		
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4 Современная философия	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.		
	2. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии		**28**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК. 3,**

[14] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Методы философии и ее внутреннее строение	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).		**ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.		
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9; ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	Самостоятельная работа. Подготовка к промежуточной аттестации	**2**	
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**58**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2016. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750

2. Основы философии: Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5.
http://znanium.com/go.php?id=444308

3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.

6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.

7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.	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 терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и

электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.2.
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.2 ИСТОРИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. История

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.2 **ОК.3** **ОК.5** **ОК.6** **ОК.9** **ЛР. 2** **ЛР. 4** **ЛР. 5** **ЛР. 7**	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	51
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	49
в том числе:	
теоретическое обучение	49
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа [15]	2
Промежуточная аттестация[16]	-

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

[16]Проводится в форме другие виды контроля

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов[17], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**16**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**35**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на пост-	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		

[17] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

советском пространстве	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	5. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	6. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление.		
	7. Контрольная работа.		
	Самостоятельная работа.	**2**	
Промежуточная аттестация - другие виды контроля.			
Всего:		**51**	

.

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

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

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 256 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 384 с

3.2.2. Интернет-ресурсы

http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html
http://www.fershal.narod.ru/
http://www.geocities.com
http://www.hronos.km.ru
http://www.machaon.ru/hist/
http://battleship.spb.ru/
http://rjw.narod.ru/
http://closelook.narod.ru/
http://pages.marsu.ru/sv1/civ/
http://dynastie.narod.ru/
http://www.history.standart.edu.ru
Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.
http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html
http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia toc.htm
http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html
wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/Блок НАТО
wikipedia org/wiki
http: history/standart/edu/ru
http://www.inwar.info/hist.html
http://www.nato.bz/ru/balkan.html
Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств
http://www.rau.su/N1-2 _97/009.htm

3.2.3. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2016. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - М. : Просвещение, 2017. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.	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 терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме другие виды контроля: -письменных/ устных ответов, -тестирования - контрольной работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профес-		

сиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.3.
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(английского языка)

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности *(английского языка)*

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	192
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	187
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	185
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа[18]	3
Промежуточная аттестация[19]	2

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

[19]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов[20], формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		**16**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .		
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты;		

[20] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	- предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Раздел 2. Развивающий курс		**112**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий**	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present		

	Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседнев-	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал:	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

ное поведение, профессиональные навыки и умения)	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**

	Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**60**	
Тема 3.1 **Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания**	**Тематика практических занятий**		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**6**	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	**6**	
	3. Составление меню, названия блюд	**6**	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	**6**	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	**6**	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	**6**	
	1. Система закупок продуктов и их хранения	**6**	
	8. Организация работы официанта и бармена	**6**	
	9. Кухня народов мира	**9**	
	Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету	**3**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**192**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

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

3.2.1. Печатные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 336 с.

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2017. – 319 с.

3.2.2. Дополнительные источники
На усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и

электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.4
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04. Физическая культура

1.1. **Область применения примерной адаптированной программы**

Примерная адаптированная программа учебной дисциплины является частью примерной адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 8 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	312
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	150
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	148
Самостоятельная работа[21] (еженедельно 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).	150
Промежуточная аттестация[22]	12

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

[22] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**12**	
Самостоятельная работа Внеаудиторные занятия в спортивных клубах, секциях		**12**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**		**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и ги-		

	покинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
	Тематика практических занятий 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**10**	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**108**	**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
Самостоятельная работа Внеаудиторные занятия в спортивных клубах, секциях		**108**	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	**Содержание учебного материала** Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. **Тематика практических занятий** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	**24**	

	-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.		
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	-	
	Тематика практических занятий		
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.	**12**	
Тема 2.3. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала**		**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Футбол.**	-	

	Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Гандбол.** Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. **Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.		
	Тематика практических занятий	**48**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.		

	-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.		
Тема 2.4. Аэробика (девушки)	**Содержание учебного материала**	-	**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций		

	2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.		
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	**Содержание учебного материала**		**К 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний	-	
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упраж-	**12**	

	нений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп		
Тема 2.5. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	-	**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). **Катание на коньках.** Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. **Кроссовая подготовка.** Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.		

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**32**	
Самостоятельная работа Внеаудиторные занятия в спортивных клубах, секциях		**32**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	-	**ОК 8** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	Тематика практических занятий	**32**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего:		**312**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал:

Батут

Бревно

Брусья гимнастические

Гантели

Гимнастический снаряд

Гири

Доска наклонная универсальная

Жилетки

Канат для лазанья

Канат для перетягивания

Кардиотренажеры

Кирпич-основание для палок и обручей

Коврик индивидуальный

Компрессор

Конструкция для крепления подвесного оборудования

Контейнер для мячей

Конус

Конус

Лабиринт спортивный

Манишка

Мат спортивный

Мяч гимнастический

Мяч набивной (медицинбол)

Набор для подвижных игр

Насос универсальный

Оборудование для полосы препятствий

Палка гимнастическая

Перекладина навесная универсальная

Перекладина разновысокая

Перекладина универсальная

Пьедестал

Рукоход

Рукоход настенный складной

Силовые тренажеры
Скакалка гимнастическая

Скамья «конь»

Скамья атлетическая прямая

Скамья гимнастическая

Скамья для жима

Скамья для пресса

Скамья для пресса наклонная

Скамья силовая универсальная
Станок хореографический двухрядный

Стенка гимнастическая

Стенка гимнастическая

Стойка под гантели
Тележка для перевозки матов

Тренажёр «Т-Тяга»
Тренажер для мышц спины

Трибуны

Утяжелители (пояс, голень, бедро)

Финишные стойки

Фишки
Флажки разметочные на опоре

Шест для лазания

Эспандер

Для слабослышащих – усилитель звука.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных

средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1.Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2.Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2018.- 259 с.

3.Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234с

4.Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л.,. Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. http://znanium.com/go.php?id=511522

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2018. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. http://www.book.ru/book/916506

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: http://www.book.ru/book/918488

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

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2018.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2017 – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2019. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: устных ответов

Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;

		-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.5
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 05. Психология общения

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, **ОК 4,** **ОК 5,** **ОК 9** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**58**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа[23]	2
Промежуточная аттестация[24]	2

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

[24]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов[25], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники		

[25] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету.	**2**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**58**	

.

3.СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Психология общения [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-
http://znanium.com/go.php?id=410246.

3.2.3. Дополнительные источники

На усмотрение образовательной организации.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.6
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной адаптированной программы

Примерная адаптированная программа учебной дисциплины является частью примерной адаптированной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 11** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
Объем образовательной программы	**35**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	10
контрольная работа	-
Самостоятельная работа [26]	1
Промежуточная аттестация [27]	2

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

[27] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**22**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 2 ОК 4-7 ОК 11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
	Практическое занятие. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	**2**	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 2 ОК 4-7 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		
	Практическое занятие. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	**2**	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 2 ОК 4-7 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичны-		

	ми и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
	Практическое занятие. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	**2**	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		**12**	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 2-3** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		
	Практическое занятие. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Правовые и нормативные акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	**2**	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**	**3**	**ПК 6.3-6.4** **ОК 3- 7** **ОК 11** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
	Практическое занятие. Экологическая оценка деятельности предприятий.	**2**	
	Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету.	**1**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**38**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных

возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2018 – 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2018.

4. 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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях«

13. 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 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

3.2.2. Электронные издания:

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.

3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы

4. http://ecoportal.ru/ - мощный экологический портал

5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

6. http://ecobez.narod.ru/organisations.html - список основных международных организаций.

7. www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

8. http://zapovednik.cwx.ru/

9. http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html

10. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.2.3. Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.

2.«Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.

3.«Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	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 терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.7
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ХИМИЯ

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

2. РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 **ПК 2.2-2.8** **ПК 3.2-3.7** **ПК 4.2-4.6** **ПК 5.2-5.6** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	146
Объем образовательной программы	142
в том числе:	
теоретическое обучение	108
лабораторные занятия (если предусмотрено)	26
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	-
Самостоятельная работа [28]	2
Промежуточная аттестация [29]	**2**

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

[29] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая химия		**40**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	**-**	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и		

	приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	**2**	**ОК 4,ОК 6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**-**	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	**-**	
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,**

			ОК10 **ЛР 2, ЛР 4,** **ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	**2**	**ОК4, ОК6** **ЛР 2, ЛР 4,** **ЛР 5, ЛР 7**
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	**-**	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3,** **ОК5, ОК7,** **ОК9, ОК10** **ЛР 2, ЛР 4,** **ЛР 5, ЛР 7**
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	**-**	
Раздел.2 Коллоидная химия		**36**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3,** **ОК5, ОК7,** **ОК9, ОК10** **ЛР 2, ЛР 4,** **ЛР 5, ЛР 7**
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3,** **ОК5, ОК7,** **ОК9, ОК10** **ЛР 2, ЛР 4,** **ЛР 5, ЛР 7**
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных		

	блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	**2**	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	**2**	**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	**-**	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	**-**	
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему:	**-**	

	Вещества – загустители, желеобразователи.		
Раздел 3. Аналитическая химия		**70**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		**ОК 1, ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**14**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		**ОК 1, ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	**2**	**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	**2**	**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	**2**	**ОК4, ОК6 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	**2**	**ОК 1-ОК5,**

			ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	**-**	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	**2**	**ПК 3.3 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	**2**	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	**2**	**ПК 2.2 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в про-		

	ведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	**2**	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	**2**	
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего:		**146**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии**»**

Лабораторное оборудование:
Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
Баня комбинированная лабораторная
Весы технические с разновесами
Весы аналитические с разновесами
Весы электронные учебные до 2 кг
Гигрометр (психрометр)
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
Колонка адсорбционная
Магнитная мешалка
Нагреватель для пробирок
pH-метр милливольметр
Печь тигельная
Спиртовка
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
Установка для титрования
Центрифуга демонстрационная
Шкаф сушильный
Электроплитка лабораторная
Посуда:
Бюксы
Бюретка прямая с краном или оливой
вместимостью 10 мл, 25 мл
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Колба мерная разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка глазная
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
Пипетка с делениями разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок
Ерши для мойки колб и пробирок
Капсулаторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
(штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного

- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс]: Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/
4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
6. http://www.alhimik.ru - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. http://dnttm.ru/ – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. http://www.it-n.ru/ - сетевое сообщество учителей химии
9. http://chemistry-chemists.com/ – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
10. http:/www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2009/04.pdf

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2017г. 303 с
2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2018г. 303 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения	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 терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных норматив-

ных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.8
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**	− использовать лабораторное оборудование; − определять основные группы микроорганизмов; − проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; − обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; − обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; − производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; − осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; − проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; − рассчитывать энергетическую ценность блюд; − составлять рационы пи-	− основные понятия и термины микробиологии; − классификацию микроорганизмов; − морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; − генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; − роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; − характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; − особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − микробиологию основных пищевых продуктов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; − методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; − правила личной гигиены работников организации питания; − классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; − правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; − схему микробиологического контроля; − пищевые вещества и их значение для организма человека; − суточную норму потребности человека в питательных веществах; − основные процессы обмена веществ в организме; − суточный расход энергии;

	тания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	− состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; − физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; − усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; − нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; − назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; − методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**66**
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	8
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа [30]	2
Промежуточная аттестация[31]	2

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

[31] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**	**20**	
Введение **Тема 1.1** **Морфология микробов**	**Содержание учебного материала** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	**2**	**ОК 1-7, 9,10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ	**4**	**ОК 1-7, 9,10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2. **Физиология микробов**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	**4**	**ОК 1-7, 9,10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3. **Влияние внешней среды на микроорганизмы**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круго-		

	вороте веществ в природе.		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10** ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**22**	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**4**	**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 **ПК 6.1 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**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 **ПК 6.1**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

			ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**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 **ПК 6.1 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Тематика практических занятий	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**	**24**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		

Пищевые отравления и их профилактика	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	Тематика практических занятий	**4**	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	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 **ПК 6.3-6.4**
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**4**	**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 **ПК 6.3-6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Тематика практических занятий	**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 **ПК 6.3-6.4**
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пище-	**Содержание учебного материала**	**4**	**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
	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		

вых продуктов	их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	**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 **ПК 6.3-6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		**2**	
Всего:		**70**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018 г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

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.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ьтаты обучения	**ерии оценки**	**ы и методы оценки**
Знания: основные понятия и термины микологии; основные понятия и термины микологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основрупп микроорганизмов; генетическую и химическую основследственности и формы изменчимикроорганизмов; роль микроорганизмов в круговеществ в природе; характеристики микрофлоры почды и воздуха; особенности сапрофитных и патох микроорганизмов; основные пищевые инфекции и вые отравления; микробиологию основных пищепродуктов; основные пищевые инфекции и вые отравления; возможные источники микробиоеского загрязнения в процессе	ота ответов, точность улировок, не менее 75% льных ответов. нее 75% правильных ов. льность темы, атность результатов вленным целям, та ответов, точность улировок, адекватность нения профессиональерминологии	**ций контроль** **роведении:** менного/устного опроса; рования; ки результатов самостоятельаботы (докладов, рефератов, гической части проектов, ых исследований и т.д.) **ежуточная аттестация** ме дифференцированного в виде: менных/ устных ответов, рования

водства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи и готовой продукции; правила личной гигиены работни-рганизации питания; классификацию моющих средств, ла их применения, условия и сроки ния; правила проведения дезинфекции, секции, дератизации; схему микробиологического кон-; пищевые вещества и их значение рганизма человека; суточную норму потребности че-а в питательных веществах; основные процессы обмена ве-в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, етическую и пищевую ценность чных продуктов питания; физико-химические изменения в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на акторы; нормы и принципы рационального нсированного питания для чных групп населения; назначение диетического (лечеб-питания, характеристику диет; методики составления рационов ия		
использовать лабораторное обору-ие; определять основные группы мик-анизмов; проводить микробиологические дования и давать оценку получен- результатам; обеспечивать выполнение сани--эпидемиологических требований к ссам приготовления и реализации кулинарных, мучных, кондитер-зделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требо- системы анализа, оценки и ления опасными факторами СП) при выполнении работ; производить санитарную обработ-рудования и инвентаря; осуществлять микробиологиче-	льность, полнота нения заданий, сть формулировок, сть расчетов, етствие требованиям атность, оптималь-выбора способов вий, методов, техник, довательностей вий и т.д. сть оценки, самооцен-полнения етствие требованиям укций, регламентов нальность действий и	**ций контроль:** ертная оценка демонстрируе-мений, выполняемых вий, защите отчетов по ическим занятиям; ка заданий для самостоятель-аботы, **ежуточная аттестация**: ертная оценка выполнения ических заданий на зачете

контроль пищевого производства; проводить органолептическую у качества и безопасности вого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую сть блюд; составлять рационы питания для чных категорий потребителей, в том для различных диет с учетом идуальных особенностей человека		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.9
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**	− определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

		− современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; − правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	100
Объем образовательной программы	102
в том числе:	
теоретическое обучение	65
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	**Основные группы продовольственных товаров**	**49**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**8**	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3 Товароведная ха-	**Содержание учебного материала**	**7**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству	3	ОК 1-7, 9, 10,

рактеристика зерновых товаров	зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Тематика практических работ	**3**	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**5**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	1	
	Тематика практических работ	**3**	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	
	Тематика практических работ	**3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	3	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**5**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1	
	Тематика практических работ	**3**	

	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**5**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Тематика практических работ	**3**	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**7**	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	
	Тематика практических работ	**2**	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**51**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-	**Содержание учебного материала**	**12**	
	1. Основные требования к организации снабжения	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального по-	2	

технического снабжения	тока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	3. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)	1	
	4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	
	6. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Тематика практических работ	**3**	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	1	ОК 1-7, 9, 10
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе	1	

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2	ОК 1 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Тематика практических занятий	**3**	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях пита-	**Содержание учебного материала**	**14**	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,

ния	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	3. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**5**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	2.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	
	3.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	1	
Промежуточная аттестация в виде контрольной работы		**1**	
Всего		**102**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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

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, 2018.- 544с.

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, 2018.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2017. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017. 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2018 г

1.2.2. Электронные издания:

1. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

1.2.3. Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2018
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различ-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

ные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.10
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению	− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и

	травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; –правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	**70**
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа [32]	2
Промежуточная аттестация [33]	2

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

[33] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 1	**Механическое оборудование**	**20**	**ОК1-7,9,10**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		

			ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономи-	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

ческих товаров			**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.7** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК1-7,9,10** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	**1**	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 2.	**Тепловое оборудование**	**22**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.4. Многофункцио-	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8**
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуата-		

нальное оборудование	ции		**ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных мате-		

	риалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 3	**Холодильное оборудование**	**10**	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоко-	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5**
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	

вой заморозки)	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	**1**	**ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.4. Льдогенераторы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 4.	**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**16**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в ор-	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		

ганизациях питания	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	**2**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	**2**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**70**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения 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 компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

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

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

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-

01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

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», 2018. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2082 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 162 с.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность ис-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

пользования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.11
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	− 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; − 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	− 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; − правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

	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	− 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	63
Объем образовательной программы	65
в том числе:	
теоретическое обучение	27
лабораторные занятия (если предусмотрено)	28
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация ***в форме контрольной работы***	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		

	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика лабораторных работ	**8**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	**2**	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	**2** **2**	

	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2**	**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 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика лабораторных работ	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика лабораторных работ	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК**

	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	**2** **2**	**2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика лабораторных работ	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	**1** **1** **1** **1** **1** 1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 7. Правила подачи	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-**
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбиро-		

кулинарной, кондитерской продукции, напитков	вания блюд в присутствии гостя		**3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика лабораторных работ	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	**2**	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	**1**	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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». Бан-		

	кет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика лабораторных работ	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	**2** **2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	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		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
Промежуточная аттестация	**Контрольная работа**	**2**	
Всего:		**65**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

1.2.2. Электронные издания:

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 оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: 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.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. –

Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

1.2.3.Дополнительные источники:

1. 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», 2018. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2018 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2018 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: − 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; − 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

− 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		
Умения: − 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; − 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.12
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	− участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; − рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; − анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; − рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; − проводить инвентаризацию на предприятиях питания; − пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и	− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; − иды экономических ресурсов (оборотные

	передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); − оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов − анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; − вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; − калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; − рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, − рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; − планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; − выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; − управлять конфликтами и стрессами в организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и	и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; − ребования к реализации продукции общественного питания; − оличественный и качественный состав персонала организации; − оказатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы

	управленческого воздействия; − анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; − составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса − анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; − прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; − анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); −организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**93**
Объем образовательной программы	**102**
в том числе:	
теоретическое обучение	55
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета и экзамена*	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1 **Основы экономики**		**66**	
Тема 1.1 **Экономика — система общественного воспроизводства**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
Тема 1.2. **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.**	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК1 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**

	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	**2**	
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	**-**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,**

			ОК10,ОК11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**10**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		

	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	**2**	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	**2**	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	-	
	Дифференцированный зачет	-	
Раздел 2. Основы менеджмента		**22**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		

	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	**2**	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Расчет показателей движения кадров.	**2**	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ПК 6.1-6.5**

	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3.	**Основы маркетинга**	**14**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**3**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		

	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	**2**	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	**3**	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**2**	
Всего:		**102**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
8. 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», 2017. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2018.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2018. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru
2. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
3. http:// www.Economi.gov.ru
4. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
5. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования по-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

ступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды,		

методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: − участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; − рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; − анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; − рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; − проводить инвентаризацию на предприятиях питания; − пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изде-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

лия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); − оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов − анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; − вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; − калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; − рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, − рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; − планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; − выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; − управлять конфликтами и стрессами в организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; − анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; − составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса − анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; − прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; − анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);		

− проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.13
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	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** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7**	− использовать необходимые нормативно-правовые документы; − защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	− основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; − право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной − ответственности; −нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	74
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**	**5**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**		**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 2	**Основы гражданского права**		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 2.2 Классификация и ор-	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		

ганизационно-правовые формы юридических лиц	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	**-**	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, ОК 9,10,11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 3	**Основы трудового права**		
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-7, ОК 9,10,11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	**10**	

	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**-**	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10,11 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	**6**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**-**	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 4.	**Административные правонарушения и административная ответственность**		
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**-**	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий	**4**	

	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**-**	
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 5.	**Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**		
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего:		**74**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2019 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст:[посост.на18февр.2010г.].—М.: Омега-Л, 2019.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.:по состоянию на01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,2018.—131с. —(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.:по состоянию на 2 1 июля 2013г.].—М.:Инфра-М, 2018.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос .Думой РФ 8дек.
6. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].—М.:ЮРАЙТ,2018.—64с.—(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ21 дек.
8. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,2018.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. законРФ:[принятГос.Думой РФ 24 мая 1996г.:по состоянию на10февр.2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2018.—176с.
10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.:по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.:Инфра-М,2017.—248с.— (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).
11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.—М.:Гардарики, 2018.—335с.
12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф.образования.—5-еизд.,стер./В.В.Румынина.—М.:Академия, 2018.—192с

3.2.2. Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: http://www.garant.ru/

2. КонсультантПлюс:информационно-правоваясистема[Электронныйресурс].—Режимдос-тупа:http://www.consultant.ru/

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронныйресурс]. –Режим доступа:http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti

5. ТыщенкоА.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс].— Ростовна/Д.:Феникс,2007.—Режим доступа: http://www.twirpx.com/file/132730/

6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 299 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: − основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; − право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной − ответственности; − нормы защиты нарушен-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

ных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: − использовать необходимые нормативно-правовые документы; − защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько эта-

пов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.14
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	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** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7,** **ЛР 9,** **ЛР 10**	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	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; − основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..		

Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		**ОК 1-7, 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Тематика практических занятий	**4**	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		

	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		
	Тематика практических занятий	**8**	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Тематика практических занятий	**8**	

	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**		
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..		
	Тематика практических занятий	**12**	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты,	**2**	

	Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**96**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «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.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных

возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. 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», 2017. – 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.: Из-

дательский центр «Академия», 2018. – 256

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

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2019. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.15
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 2,** **ЛР 4,** **ЛР 5,** **ЛР 7,** **ЛР 9,** **ЛР 10**	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); − -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	31
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	**2**	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	**2**	
Тема 1.2 Обеспечение охраны	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охра-		

труда	ной труда		**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и		

	технике безопасности.		
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**		**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**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 поддерживанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэф-	**2**	

	фициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**		
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.3-6.5** **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5**
	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		**ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и со-	**1**	

	держание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Всего:		**38**	

3.СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.–320с.

3.Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2019

3.2.2. Электронные издания

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

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобез-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

опасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько эта-

пов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1. 16
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения программы**

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

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции, ЛР	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**	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	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Объем образовательной программы	66
в том числе:	
теоретическое обучение	51
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	15
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона			
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	6	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объек-	**Содержание учебного материала**	6	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Тематика практических занятий	2	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		

тах			
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	8	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	12	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий	4	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы			ОК.1-ОК.4,

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК.6, ОК.9, ОК.10 **ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	15	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	7	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
	Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация	Контрольная работа		
Всего:		**68**	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

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

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2018. – 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, 2018. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0

4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4

5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8

6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5

7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 416 с.

8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6

9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

3.2.2.Электронные издания (ресурсы)

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

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

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»

4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6.Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 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»

9.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;

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	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.17
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для лиц с нарушением слуха

ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Адаптированной образовательной программы
по специальности среднего
профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по слуху)

Форма обучения: **очная**

2021 год

Содержание

1.Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины……4

2. Структура и содержание учебной дисциплины ……...4

3.Специальные условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины……..7

4.Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы учебной дисциплины …….8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД. 01 Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Область применения программы

Примерная адаптированная программа учебной дисциплины (далее примерная программа) является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.02.15. «**Поварское и кондитерское дело**».

Данная программа является адаптированной образовательной программой для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин, введена за счет часов вариативной части.

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

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

1. применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
2. использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
3. на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
4. планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
5. успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

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

1. необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
2. простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
3. современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
4. основные принципы и технологии выбора профессии;
5. методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка **36** часов; в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка **36** часов:
лабораторные и практические занятия **14** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практическое обучение	-
лабораторные и практические занятия	18
внеаудиторная самостоятельная работа	-
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов /всего/	Результат Освоения
1	2	3	4
Раздел 1.Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения			
Тема 1.1. Профессиональная деятельность	***Содержание учебного материала*** Понятие «деятельность» и «профессия». Человек в сфере трудовой деятельности. Подготовка к труду. Адаптация внутренних условий и внутренних средств деятельности. Требования к внешним условиям и внешним средствам деятельности. Адаптация. Напряженность: понятие, характеристика и проявление напряженности. Подготовка к профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения. Содержательно-процессуальная модель профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Конфликты профессионального самоопределения.	4	У 1-5; З 1-5
	Практические занятия Психодиагностика профессиональной направленности и специальных способностей.	2	
Раздел 2.Проблемы выбора. Профессиональная непригодность			
Тема 2.1. Профессиональная структура личности	***Содержание учебного материала*** Детерминация профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного в профессиональном развитии. Стадии профессионального становления личности. Профессиональные деформации личности. Профессиональная непригодность. Методы оценки профессиональной пригодности соискателей на должность. Профессиональное становление личности – формообразование. Психофизиологические свойства личности. Направленность, профессиональная компетентность, профессионально важные качества. Самосознание. Самодиагностика. Самоопределение. Исследование рынка труда. Профессиональное консультирование. Ярмарки вакансий.	2	У 1-5; З 1-5
	Практические занятия Анализ почерка и стиля изложения	2	
	Практические занятия Анализ рынка труда региона	4	
Раздел 3.Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре			
Тема 3.1 Структура личности. Свойства и качества, определяющие профессиональный	***Содержание учебного материала*** Понятие личности и ее структуры. Отличие личности от человека, индивида, индивидуальности. Отличие мужчины от женщины. Составляющие структуры личности в разных школах психологии. Отечественные психологи о структуре личности. Психические познавательные	4	У 1-5; З 1-5

выбор	процессы. Эмоции и чувства. Направленность личности. Проявление личности в поведении и профессиональной деятельности. Понятие «задатки», «способности», «одаренность», «талант». Профессионально значимые способности и качества. Психические познавательные процессы: память, внимание, восприятие, воображение, мышление, речь. Эмоционально-волевые характеристики. Характер, Темперамент, понятие, виды и свойства темперамент		
	Практические занятия Визуальная психодиагностика индивидуальных особенностей личности	2	
	Практические занятия Психотехника наблюдения	2	
Раздел 4.Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека			
Тема 4.1 Эмоционально- волевая сфера. Регуляция психических процессов и состояний	***Содержание учебного материала*** Понятие эмоций, их функции и свойства. Отличия между эмоциями и чувствами. Базисные эмоции. Основные элементы эмоциональной сферы личности. Психологические характеристики стресса. Механизмы регуляции эмоциональных состояний. Воля. Волевой акт. Психологические особенности воли на разных возрастных этапах развития личности. Типы нервной деятельности и особенности регуляции психических процессов и состояний человека. Регуляция как сознательный акт. Волевые усилия. Произвольность психических познавательных процессов. Произвольность поведения. Влияния внешних факторов на состояния. Способности предупреждения эмоциональных напряжений и срывов. Техники и технологии эмоциональной регуляции и поведения.	4	У 1-5; З 1-5
	Практические занятия Определение уровня мотивации достижения успеха	2	
	Практические занятия Управление эмоциональными состояниями	2	
Раздел 5 Характер, темперамент и направленность личности			
Тема 5.1. Связь темперамента и характера	***Содержание учебного материала*** Темперамент и характер в структуре личности. Виды темперамента. Характер. Влияние внешних факторов на формирование и изменения особенностей характера человека. Акцентуации характера. Виды акцентуаций характера. Свойства темперамента в характере человека. Наборы профессионально значимых характерологических качеств – основание для выбора профессии.	2	У 1-5; З 1-5
	Практические занятия Характерологические тесты	2	
Дифференцированный зачет		**2**	
Итого		**36**	

3. Специальные условия реализации адаптационной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- выход в интернет.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и
вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Специальные рабочие места для инвалидов оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний.

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации.

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Куренев, Е.А. Профессиональное самоопределение школьников. Химические технологии: учеб. Пособие для учащихся 9-11 классов / Е.А. Куренев, И.Б, Ковалева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017. – 208 с.

Дополнительные источники:

2. Колпакова, О.В. Секреты профессий / О.В. Колпакова. – М.: Белый город, 2019. – 47 с.
3. 1000 профессий традиционных, новых, редких: краткий энциклопедический словарь /авт. –сост. М.В.Горбунова [и др.]. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 251 с.
4. Зеер, Э.Ф. Психология профессий: Учебное пособие для студентов вузов / Э.Ф. Зеер. – 2-е изд., перераб., доп. – М.: Академический Проект; Екатеринбург: Деловая книга, 2017. – 336с.
5. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: практикум /Ред.-сост. Л.Д. Столяренко. Ростов н/Д: «Феникс», 2018. – 576с.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: -применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; -использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; -на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; -планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; ***Знать:*** -необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; -простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; -современное состояние рынка труда. Мир профессий и предъявляемый профессией требований к психическим особенностям человека, его здоровью; -основные принципы и технологии выбора профессий; -методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности	Экспертная оценка в процессе выполнения практических работ, устный опрос, выполнение индивидуальных заданий, выполнение домашних заданий; тестирование,

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 1.18
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для лиц с нарушением слуха

ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 02 «Адаптированные информационные и коммуникационные технологии»

Адаптированной образовательной программы
по специальности среднего
профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по слуху)

Форма обучения: **очная**

2021 год

Содержание

1.Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3.Специальные условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины

4.Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД. 02 «Адаптированные информационные и коммуникационные технологии»

1.1. Область применения программы

Примерная адаптированная программа учебной дисциплины (далее примерная программа) является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Данная программа является адаптированной образовательной программой для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Адаптированные информационные и коммуникационные технологии» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин, введена за счет часов вариативной части.

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

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

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития;
- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;
- владеть приемами комплексной проверки первичных учетных документов;
- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой;
- обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив.

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

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации;
- основы законодательства Российской Федерации о бухгалтерском учете (в том числе нормативные правовые акты о документах и документообороте), об архивном деле, Общероссийский классификатор управленческой документации (в части, касающейся выполнения трудовых действий);
- практика применения законодательства Российской Федерации по вопросам оформления первичных учетных документов;
- внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта, регламентирующие порядок составления, хранения и передачу в архив первичных учетных документов;

- порядок составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;
- основы информатики и вычислительной техники.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающие в себя способность:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
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 поддержание 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины
Максимальная учебная нагрузка **36** часа; в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка **36** часов:
лабораторные и практические занятия **22** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	36
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практическое обучение	22
лабораторные и практические занятия	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов /всего/	Результаты освоения
1	2	3	4
Тема 1. Межличностная коммуникация	***Содержание учебного материала*** Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.	1	ОК.01-11
Тема 2. Речь в социальном взаимодействии	***Содержание учебного материала*** Фактическая и информативная речь. Конативная и эмотивная функции речи. Социальная речь. Стратегия и тактика речевого поведения.	1	ОК.01-11
	Практические занятия: Разбор конкретных ситуаций	4	
Тема 3. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности	***Содержание учебного материала*** Понятие и сущность коммуникаций в менеджменте, экономике. Структура процесса коммуникаций. Коммуникационные барьеры и их преодоление.	2	ОК.01-11
	Практические занятия: Проанализировать типичные ошибки в публичном выступлении.	4	
Тема 4. Публичная речь	***Содержание учебного материала*** Содержание и особенности публичной речи. Публичная речь в различных ситуациях общения.	2	ОК.01-11
	Практические занятия: Тренинг «Развитие коммуникативных способностей»	4	
Тема 5. Логика, этика и эстетика публичного выступления	***Содержание учебного материала*** Дикция и выразительное чтение в культуре речевого общения. Особенности этики делового общения. Логика, этика, эстетика речи в речевой коммуникации.	2	ОК.01-11
	Практические занятия: Деловая игра «Оратор».	2	
Тема 8. Спор. Стратегия спора. Дискуссия	***Содержание учебного материала*** Спор: происхождение и психологические особенности. Стратегия спора.	2	ОК.01-11
	Практические занятия: Деловая игра «Дискуссия»	4	
Тема 9. Манипуляторное общение	***Содержание учебного материала*** Особенности манипуляторного общения, манипуляторный стиль общения. Способы (приемы) манипуляторного общения	2	ОК.01-11
	Практические занятия: Деловая игра. Разработка критериев эффективности деловой беседы.	4	
Дифференцированный зачет		**2**	
Итого		**36**	

3. Специальные условия реализации адаптационной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- выход в интернет.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для инвалидов оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний.

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации.

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации.

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Основные источники:

1. А. К. Болотова, Ю. М. Жуков, Л. А. Петровская. Социальные коммуникации. Психология общения: учебник и практикум для СПО.Издательство: Юрайт. 2016 г.

Дополнительная литература:

1. Психология общения. Энциклопедический словарь [Электронный ресурс] / А. Бодалев. - Москва: Когито-Центр, 2017

2. Ермаков, В. А. Гуманистическая психология личности. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Ермаков В. А. - Москва: Евразийский открытый институт, 2017. –

3. Шубницына, Татьяна Владиславовна. Психология личности: психологический практикум: учеб. пособие / Т. В. Шубницына ;ВятГУ, ГФ, каф. ОиСП. - Киров: [б. и.], 2019. - 106 с.. - Библиогр.: с. 106

4. Козьяков, Р. В. Психология социальных коммуникаций. Учебно-методические материалы [Электронный ресурс] / Козьяков Р. В. - Москва: Директ-Медиа, 2018

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: — толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния — выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения — находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее — ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом — эффективно взаимодействовать в команде — взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт — ставить задачи профессионального и личностного развития	Оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка выполнения практических работ. Наблюдения в процессе беседы и опроса, проигрывания конфликтных ситуаций на практике. Оценка беседы со студентом в устной форме.
Знать: — теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; — методы и способы эффективного общения, проявляю-	Оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка выполнения практических работ. Наблюдения в процессе беседы и

щиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; — приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; — способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; — правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	опроса, проигрывания конфликтных ситуаций на практике. Оценка беседы со студентом в устной форме.

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложение 2.1
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для лиц с нарушением слуха

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	**Наименование общих компетенций и личностных результатов**
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.
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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эсте-

	тической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов - **175**
Из них на освоение МДК - 97
на практики:
- учебную **36**
- производственную **36**

Квалификационный* экзамен 6

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	*Наименование разделов*	*Всего часов (учебная нагрузка и практика)*	*Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*Учебная*	*Производственная*
			Всего часов	*В т.ч. лабораторные и практические работы*	*В т.ч. курсовая работа*	*Всего часов*	*В т.ч. курсовая работа*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 1.1 - 1.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 1.**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*55*	*36*	*18*	*-*	*1*	*-*	*-*	*-*
ПК 1.1 - 1.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 2.**. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*42*	*26*	*15*	*-*	*1*	*-*	*-*	*-*
ПК.1.1.	***Учебная и производственная практика***	*72*	*62*	*33*	*-*	*2*	*-*	*36*	*36*
	Квалификационный экзамен	*6*							
ВСЕГО									*175*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены***	***Объем часов***
1	***2***	***3***
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
МДК. 01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***55***
Тема 1.1. *Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них*	***Содержание***	
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов,	**6**
	2. Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	
	3. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий	**6**
	Практическое занятие 1.*Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции и составление сырьевой ведомости*	
	Практическое занятие 2.*Расчет выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*	
	Практическое занятие 3. *Изучение устройства и принципа действия машины для измельчания мяса*	
Тема 1.2. *Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы*	***Содержание***	**6**
	1.Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.	
	2.Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	
	Тематика практических занятий	**4**
	Практическое занятие 4. *Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)*	
	Практическое занятие 5. *Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке мяса в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки.*	
Тема 1.3.	***Содержание***	**12**

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1.Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	
	2.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	
	3.Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно- гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	
	4.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 6. *Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).* *Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.*	**4**
Тема 1.4. *Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты*	***Содержание***	
	1. Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	
	2. Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	**12**
	3. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	
	Экзамен №1	**1**
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 7. *Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.*	**4**
	Практическое занятие 8. *Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления сложных п/ф.*	

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1: *1.. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.* *2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.* *3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*		1
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***42***
Тема 2.1. *Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов*	***Содержание***	**6**
	1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования	
	3. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
Тема 2.2. *Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы*	***Содержание***	**2**
	1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	2. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	3.Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	

Тема 2.3 *Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	**3**
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	2.Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	3. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.4 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	**4**
	1.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	2. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного	
	3. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 9. *Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.*	**3**
	Практическое занятие 10*.Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)*	

Тема 2.5 *Обработка, подготовка мяса диких животных*	***Содержание***	
	1.Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	2.Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	**3**
	3.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	4.Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий	
	***Практическое занятие* 11.** *Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.*	**2**
Тема 2.6. *Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	
	1.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
	2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	3.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	**4**
	4.Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	5.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	6.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	7. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 12. *Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)*	**5**
	Практическое занятие 13 . *Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.*	
Тема 2.7. *Обработка и подготовка пернатой дичи*	***Содержание***	2
	1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	
	2. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.8. *Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	***Содержание***	2
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
	2.Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Экзамен № 2	1
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 15. *Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору*	**5**

	обучающихся)	
	Практическое занятие 16 *Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).*	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 *1.Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.* *2.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.*		1
Учебная практика по ПМ.01 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд,		**36**

кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. 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	**36**
Всего	***175***

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

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.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

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

12. 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.

13. 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.

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

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 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», 2018. – 320 с

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/

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	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике без-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	опасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию плани-	

	рование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества	

	готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	

	– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами по-	

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

	сти; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личност-	Экспертное наблюдение Портфолио

	но и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на

подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.2
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций и личностных результатов**
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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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 непри-

	ятие 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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 188
Из них на освоение МДК - 101
на практики:
учебную 36
производственную 36 часов
Квалификационный экзамен 6

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	*Наименование разделов*	*Всего часов(учебная нагрузка и практика)*	*Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*Учебная*	*Производственная*
			Всего часов	*В т.ч. лабораторные и практические работ в*	*В т.ч. курсовая работа*	*Всего часов*	*В т.ч. курсовая работа*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	***42***	***24***	***17***	***-***	***1***	***-***		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 2.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	***10***	***5***	***4***	***-***	***1***	***-***		
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 3.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	***7***	***3***	***4***	***-***		***-***		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 4.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	***9***	***6***	***3***	***-***		***-***		

ПК 2.1, 2.2,2.4,2.6 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 5.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	***6***	***3***	***3***	**-**		**-**		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 6.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	***15***	***10***	***5***	**-**		**-**		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 7.** Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	***18***	***12***	***6***	**-**	***1***	**-**		
ПК 2.1-2.8	***Учебная и производственная практика***							***36***	***36***
	Промежуточная аттестация	***12***	***12***						
ВСЕГО									***188***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены***	***Объем часов***
1	***2***	***3***
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		***22***
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. *Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.*	***Содержание***	***5***
	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.	1
	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	1
	3.Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	1
	4.Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	1
	5.Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	1
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 1*.Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи*	***3***
Тема 1.2.	***Содержание***	***3***

Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2
	2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессовприготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции	1
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 2. *Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента*	***3***
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлении, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента*	***Содержание***	***6***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2
	3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	2
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 3. *Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана*	***3***
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-*	***Содержание***	***6***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	***2***
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	***2***

сок сложного ассортимента	3. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции		***2***
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие 4.*Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.*		***4***
	Практическое занятие 5*.Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента*		***4***
	Контрольная работа №1		***1***
	Экзамен 1.		***3***
	Внеаудиторная (самостоятельная)работа *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя)..* *Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2009.- III, 11 с. Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия способов обработки продуктов, термины.* *Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям)) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.* *Изучение Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. Закон (принят Гос. Думой)*		***1***
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			***5***

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячей блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1. *Процесс приготовления, оценкакачества ибезопасности, условия испособы реализациипрозрачных суповсложного ассортимента*	***Содержание***	***3***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов.	1
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	Тематика практических занятий и	***2***
	Практическая работа 6. *Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами*.	
Тема 2.2. *Процесс приготовления, Оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, бредовых, региональных супов сложного ассортимента*	***Содержание***	***3***
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.	2
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	Тематика практических занятий	***2***
	Практическая работа 7.Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента	
Раздел 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		

Тема 3.1.*Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента*	***Содержание***	***3***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов. . Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1***
	2. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП).	***2***
	Тематика практических занятий	***4***
	Практическое занятие 8. Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов в количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье.	
	Практическое занятие 9. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов	
	Практическое занятие 10.Адаптация рецептур горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Раздел4. Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		
Тема 4.1. *Процесс приготовле-*	***Содержание***	***3***

ния, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы Приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1***
	2. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мясо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов жареных др. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	***2***
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимент*	***Содержание***	***3***
	1.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна.	***1***
	2.Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП). Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. 3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.	***1***

	4.Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. 5. Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		***1***
	Тематика практических занятий		***3***
	Практическое занятие 11 *Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*		
	Практическое занятие 12 *Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимент.*		
Раздел 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			
Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента*	***Содержание***		***3***
	1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищеваяценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творогасложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. 2. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). . Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		***1***

	3.Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP). 4. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами.	***1***
	5.Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***1***
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 13 *Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	***3***
	Практическое занятие 14 *Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента*	
Раздел 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
Тема 6.1. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента*	***Содержание***	***5***
	1. 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. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с исполь-	2

	зованием техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	2. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запечённого в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д	2
	3.Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
	Тематика практических занятий	***2***
	Практическое занятие: 15 *Разработка рецептуры последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН.*	
Тема 6.2. *Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента*	***Содержание***	***5***
	1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.	***1***
	2. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных в соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.	***2***

	3. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	***2***
	Тематика практических работ	***3***
	Практическое занятие 16.*Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССП, СанПиН*	
	Практическое занятие 17*.Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		
Тема 7.1.*Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента*	***Содержание***	***5***
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	***2***
	2.Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	***2***

	3.Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***1***
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие 18. *Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	***2***
Тема 7.2. *Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	***5***
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	***1***
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов)и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др	***2***

	2. . Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	***2***
	Тематика практических занятий	***4***
	Практическое занятие 19*Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	2
	Практическое занятие 20*Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента*	2
	Контрольная работа №2	***1***
	Экзамен 2.	***3***
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа *Составление схем (алгоритмов) приготовления и рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ие учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач*	***1***

Учебная практика по ПМ.01 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	***36***

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 01 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой 144 продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	***36***

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация	***12***
Всего	***188***

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.3. 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.

3.2.1. Печатные издания:

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

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

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с

24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с

25. 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», 2019. – 320 с

26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с

33. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с

34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.** **ОК 01-07** **ОК 09-10**	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих	

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвен-	

	таря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингреди-	

	ентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следова-	Экспертное

	ние идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестиро-

вания и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.3
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы-

	рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок

	на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 380

из них на освоение МДК – 220,

на практики:

учебную - 36

производственную - 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов	Всего часов(учебная нагрузка и практика)	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная	Производственная
			Всего часов	В т.ч. лабораторные и практические работ в	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**84**	**83**	**40**		**1**	**-**		
ПК 3.2.-3.7 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**140**	**137**	**50**		**3**	**-**		
ПК 3.1-3.7	Учебная и производственная практика	**144**			**-**		**-**	**36**	**108**
	Промежуточная аттестация в виде экзамена	**12**							
ВСЕГО		**380**	**220**	**90**		**4**			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**84**
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**84**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**14**
	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	5
	2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	6
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**29**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	22
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	5
	Контрольная работа.	2
	Тематика практических занятий	**40**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных	**12**

	изделий и закусок сложного ассортимента	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных	**28**
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		**1**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**140**
МДК 03.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**140**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**27**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок	5
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	3. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4

	4. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием 3 текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	10
	5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	3
	Контрольная работа	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**33**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	5
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	3
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	12
	4. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	4
	5. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP)	8
	Контрольная работа	1
	Тематика практических занятий	**12**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных	**6**

	региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов- коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**6**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**12**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	3
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово- ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	4
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	4. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	3
	Тематика практических занятий	**18**
	Практическое занятие 5: Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**9**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	3
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	3
	3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**9**
	Практическое занятие 6. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
Тема 2.5. Приго-	**Содержание**	**6**

товление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	1
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	4. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, 3 охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	Тематика практических занятий	**11**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	

	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных 36 изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	**36**

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**108**

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в виде экзамена	**12**
Всего	**380**

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих

общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

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.

3.2.1. Печатные 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].

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

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

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

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

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

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

10. 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.

11. 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.

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

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

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

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

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

17. 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).

18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

19. 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, 2018.- 544с.

20. 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, 2018.- 808с.

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

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

23. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

24. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

25. 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», 2019. – 320 с

26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.

27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

32. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.

33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка но-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	жей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цвет-	

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным	

	требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);	

	– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с колле-	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

гами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Приложение 2.4
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

	ятие 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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 498

Из них на освоение МДК - 276

на практики:

учебную - 72 часов

производственную – 108 часа.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная	Производственная
			Всего часов	В т.ч. лабораторные и практические работ в	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 4.6 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел модуля МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**130**	**37**	**15**		**15**		
ПК 4.2.- 4.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,115	Раздел модуля МДК04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**182**	**100**	**39**	**-**				
ПК 4.4.- 4.6 ОК 01-07, 09-11; ЛР 2-4,10,11,13-15	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**82**	**40**	**15**		**15**		
ПК 41- 4.6	Учебная и производственная практика	**180**						**72**	**108**
	Промежуточная аттестация	**12**							
ВСЕГО		**498**	**312**	**116**		**15**	**15**		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**130**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**130**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	**53**
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**40**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	35
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	5
	Тематика практических занятий	**37**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**17**
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производ-	**20**

	ственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	
	Промежуточная аттестация -экзамен	**3**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**100**
	Содержание	**30**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокраще-	12

	ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема- карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	12
	4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP)	2
	Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**
	Практическое занятие 3. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	10
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	10
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**31**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су- вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	8

	3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	10
	4. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	7
	Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**15**
	Практическое занятие 4. Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**5**
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	**5**
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»)	**5**
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимент		**82**
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	**20**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	3
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2

	3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента	9
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**20**
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	20
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	**22**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	12
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP)	6
	Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**20**
	Практическое занятие 8. Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8

	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	12
	Промежуточная аттестация -экзамен	3
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения 36 требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		**72**

потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	**108**

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**498**

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

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.

3.2.1. Печатные издания:

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

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

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

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

18. 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).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

20. 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.

21. 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.

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

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с

27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

29. 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», 2019. – 320 с

30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

34. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

35. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления за-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	явки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с тре-	

	бованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям	

	рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении	

	мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенно-	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем кол-	

стей социального и культурного контекста	лективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных	Экспертное наблюдение Портфолио

	организаций.	
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.5
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

	ностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
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	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 253
Из них на освоение МДК – 166
на практики:
учебную 36
производственную 36

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов	Всего часов(учебная нагрузка и практика)	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная	Производственная
			Всего часов	В т.ч. лабораторные и практические работ в	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- 5.5, ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел модуля МДК.05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**68**	**64**	**30**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**
ПК 5.1., 5.6, ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел модуля МДК.05.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**107**	**102**	**40**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**
ПК 41- 4.6, ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	Производственная практика	**72**			**-**		**-**	**36**	**36**
	Промежуточная аттестация в виде экзамена	**12**							
ВСЕГО		**253**	**166**	**70**	**-**	**3**	**-**	**36**	**36**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделови тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**64**
МДК. 05.01. Раздел модуля МДК.05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**64**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	**6**
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**10**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кон-	**Содержание**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**8**

дитерских изделий		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	**8**
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	**12**
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	**12**
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерких изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**8**
	Контрольная работа	2

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		**1**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**102**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**15**
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	4. 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	
	5. 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	
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	

	7. 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	
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**7**
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	3
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**15**
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассор-	**Содержание**	
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	

тимента	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	**15**
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	4
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	8
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	**17**
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления	
	3. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**11**
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов	4
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	7
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	**36**

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с зака-	**36**

зом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**107 +72**
Итого ПМ О5	**253**

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

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.

3.2.1. Печатные издания:

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

5.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

10. 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.

11. 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.

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

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

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

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

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

22. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

24. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

25. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

26. 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», 2019. – 320 с

27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

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

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1.http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2.http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8.http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкция-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	ми, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,	

	хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских из-	

	делий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	– правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информа-	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для	

ционные технологии в профессиональной деятельности	реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио

ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.6
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 464

Из них на освоение МДК - 301

на практики: производственную – 144 часа

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов	Всего часов(учебная нагрузка и практика)	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная	Производственная
			Всего часов	В т.ч. лабораторные и практические работ в	В т.ч. экзамен	Всего часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.3, ОК 01-07, 09-11 ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**252**	**248**	**62**	**-**	**4**			
ПК 6.4, 6.5, ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**56**	**53**	**18**	**-**	**3**			
	Промежуточная аттестация/ диф. зачет	**6**	**6**						
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	**144**			**-**			**-**	**144**
	Квалификационный экзамен	**6**							**6**
ВСЕГО		**464**	**307**	**80**	**0**	**7**	**0**	**0**	**150**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**464**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**252**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**16**
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	
	5. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб и снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
	Тематика практических занятий	**8**
	1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	4
	2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания	4
Тема 1.2.	**Содержание**	16

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	3.Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	
	4.Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	5.Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Тематика практических занятий	**8**
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	8
Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**48**
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	
	Тематика практических занятий	**12**

	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1
Тема 1.4. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**40**
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий(программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки планаменю, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	**10**
	1.Планирование производственного задания (программы)	3
	2.Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	3
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	4
Тема 1.5. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и	**Содержание**	**54**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	

порядок их заполнения	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	**14**
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	7. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	8. Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.6. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**12**
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тематика практических занятий	10
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания	10

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела. 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)		**4**	4
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			56
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчи-	**Содержание** 1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха.		**20**

ненного персонала	Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	
	2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	
	3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	
	4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
	Тематика практических работ: **Процессы** приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции	**9**
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	
	1.Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	**12**
	2.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	
	3.Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	Тематика практических занятий	**9**
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	**4**
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	5
	Контрольная работа	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1.Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	3

	2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3.Решение ситуационных задач по темам раздела. 4.Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5.Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	
	Промежуточная аттестация/ диф. зачет	**6**
	Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ: – Ознакомление с Уставом организации питания. – Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. – Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. – Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. – Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. – Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. – Участие в проведении инвентаризации на производстве. – Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. – Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. – Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. – Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. – Разработка различных видов меню. – Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. – Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. – Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. – Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. – Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. – Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. – Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. – Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуе-	

	мая населению. Общие технические условия. – Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. – Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. – Оценка качества готовой продукции. – Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. – Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. – Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений – Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. – Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. – Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. – Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. – Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). – Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. – Составление графиков выхода на работу производственного персонала. – Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. – Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
	Квалификационный экзамен	**6**
	Всего	**464**

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Компьютерного класса, оснащенного 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), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного

- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

1.2. 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.

1.2.1. Печатные издания:

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

19. 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.

20. 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.

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

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2018. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2019. – 216 с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2019. – 590 с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

32. 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», 2019. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с

35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2019. – 247 с

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

39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с.

1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
2. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
3. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
4. http://www.creative-chef.ru/
5. http://www.gastromag.ru/
6. http://www.horeca.ru/
7. http://novikovgroup.ru/
8. http://www.cafemumu.ru/
9. http:// www. Management-Portal.ru
10. http:// www. Economi.gov.ru
11. http:// www. Minfin.ru
12. http://www.aup.ru/books/m21/
13. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

1.2.3. Дополнительные источники:

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

2. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 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	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара;	

	– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производ-

	– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Личностные результаты, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2	Активная гражданская позиция,	Экспертное

	демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций.	наблюдение Портфолио
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	Экспертное наблюдение Портфолио
ЛР 15	Выполнение трудовых функций в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	Экспертное наблюдение Портфолио

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.7
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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
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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»

ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к

	безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **666**

Из них на освоение МДК - **324**

на практики:

- учебную **108**
- производственную **216**

Квалификационный экзамен 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	*Наименование разделов*	*Всего часов(учебная нагрузка и практика)*	*Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*Внеаудиторная учебная работа*		*Учебная*	*Производственная*
			Всего часов	*В т.ч. лабораторные и практические работы*	*В т.ч. курсовая работа*	*Всего часов*	*В т.ч. курсовая работа*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 7.1., ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 1.** Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	***21***	***21***	***15***	***-***				
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 2.** Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	***21***	***21***	***15***	***-***				
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 3.** Приготовление супов и соусов.	***23***	***23***	***15***	***-***				
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 4.** Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	***31***	***31***	***15***	***-***				
	Экзамен за 1 курс	***3***	***3***						
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4,	**Раздел 5.** Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы**.**	***66***	***66***	***19***	***-***				

10,11,13-15									
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 6**. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	***55***	***55***	***21***	***-***				
ПК 7.1. ОК 01-07, 09-11, ЛР 2-4, 10,11,13-15	**Раздел 7.** Приготовление сладких блюд и напитков	***113***	***107***	***20***	***-***	***6***			
	Экзамен за 2 курс	***3***	***3***						
	Учебная и производственная практика	***324***						***108***	***216***
	Квалификационный экзамен	***6***	***6***						
	ВСЕГО	***666***	***336***	***120***	***0***	***6***	***0***	***108***	***216***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены***	***Объем часов***
1	**2**	**3**
МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		
Раздел 1.Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		***21***
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	***Содержание***	**3**
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	1
	2.Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	2
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	**Содержание**	**3**
	1.Приготовление, отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приготовление, отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.	2
	2.Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации	1
	Тематика практических и лабораторных занятий	**15**
	1.Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	7
	2.Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	8
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		**21**
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога.	**Содержание**	**3**
	1.Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	1
	2.Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.	1
	3.Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.	1

Тема 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	**Содержание**	**3**
	1.Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, требования к качеству.	2
	2.Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	1
	Тематика практических и лабораторных занятий	**15**
	1.Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	**7**
	2.Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	**8**
Раздел 3. Приготовление супов и соусов.		**23**
Тема 3.1. Приготовление супов.	**Содержание**	**5**
	1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования	2
	2.Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов	2
	3.Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	1
Тема 3.2. Приготовление соусов	**Содержание**	**3**
	1.Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	1
	2.Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.	1
	3.Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	1
	Тематика практических и лабораторных занятий	**15**
	1.Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.	3
	2.Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.	3
	3.Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный	9

	с фрикадельками. Бракераж готовых блюд. Оформление и отпуск. Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Бракераж готовых блюд. Оформление и отпуск. Сроки хранения. Приготовление соусов. Оформление и отпуск. Сроки хранения.	
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		**31**
Тема 4.1. Обработка рыбы и морепродуктов.	**Содержание**	**8**
	1.Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов, правила их безопасного использования.	2
	2.Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	4.Механическая кулинарная обработка морепродуктов приготовления полуфабрикатов в зависимости от видов и кулинарного использования. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	2
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	**Содержание**	**8**
	1.Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования.	2
	2.Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы.	2
	3.Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из морепродуктов правила их безопасного использования.	2
	4.Различные технологии приготовления и оформления блюд из морепродуктов Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из морепродуктов.	2
	Тематика практических и лабораторных занятий	**15**
	1.Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	**3**
	2.Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования.	**2**

	3.Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	**10**
	Экзамен за 1 курс	3
Учебная практика по ПМ.07 **Виды работ:** 1.Организация рабочего места. 2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. 3.Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. 4.Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. 5.Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки		36
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 07 ***Виды работ:*** 1.Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Использование различных технологий приготовления блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 3.Сервирование и оформление блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4.Участие в проведении бракеража блюд из рыбы и морепродуктов.		108
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		**66**
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.	**Содержание**	**21**
	1.Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	7
	2.Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.	7
	3.Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	7
Тема 5.2.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	**Содержание**	**26**
	1.Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы.	10

	2.Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.	10
	3.Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.	6
	Тематика практических и лабораторных занятий	19
	1.Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	8
	2.Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.	3
	3.Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача. Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.	8
Раздел 6.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		**55**
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.	**Содержание**	**10**
	1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	6
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	4
Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	**Содержание**	**24**
	1.Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.	4
	2.Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок.	4
	3.Способысервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок.	4
	4.Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.	6
	5.Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	4
	Тематика практических и лабораторных занятий	**21**
	1.Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготовляемых из заданно-	8

	го количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	
	2.Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача.	5
	3.Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	8
	Контрольная работа №2	2
Раздел 7.Приготовлениесладких блюд и напитков.		**113**
Тема 7.1.Приготовление сладких блюд.	**Содержание**	**57**
	1.Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	15
	2.Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	14
	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.	14
	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	14
Тема 7.2. Приготовление напитков.	**Содержание**	**30**
	1.Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.	15
	2.Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	15
	Тематика практических и лабораторных занятий	**20**
	1.Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций изготовляемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	10
	2.Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий,	10

	оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	
	Итоговая аттестация в виде экзамена	3
	Внеаудиторная (самостоятельная)работа Разработка творческого проекта согласно выбранной теме	6
Учебная практика по ПМ.07 ***Виды работ:*** **1.**Организация рабочего места. **2.**Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. 4.Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. 5.Определение их соответствия технологическим требованиям. 6.Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		**72**
Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 07 1.Проверять органолептическим способом качество продуктов и соответствие технологическим требованиям к сладким блюдам и напиткам; *2.*Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; 4.Оценивать качество готовых блюд и напитков; 5.Приготавливать и оформлять сладкие блюда и напитки (самбуки, суфле, парфе, крюшоны, коктейли); 6.Подача блюд с соблюдением требований качества сладких блюд и напитков.		**108**
Квалификационный экзамен		**6**
Итого:		**666**

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Компьютерного класса, оснащенного 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), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Необходимо наличии специализированного материально-технического обеспечения, используемого при организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями слуха: звукоусиливающие аппараты, портативные информационные системы для слабослышащих и др.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с видом ограничений здоровья - нарушением слуха.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях в образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с ***нарушением слуха***, должна быть оборудована:

- радиоклассом,
- компьютерной техникой,
- аудиотехникой (акустический усилитель и колонки),
- видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),
- электронной доской,
- документ-камерой,
- мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных

формах:

- аппарат для закрепления навыков и коррекции речи АКР-01 «Монолог»;
- аппарат звукоусиливающий, воздушной и костной проводимости и вибротактильного
- восприятия детский АВКТ-Д-01 «Глобус».
- клавиатура сенсорная «Клавита»;
- компьютерная гарнитура «Senmai»

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей при прохождении промежуточной аттестации;

– присутствие при необходимости в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями);

– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию устная часть аттестационного испытания может проводиться в письменной форме.

При реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Реализация программы требует наличие специальных рабочих мест, оснащенных оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

- ***для лиц с нарушением слуха:*** наличие аудиотехники (колонки, наушники, гарнитура), формы электронных документов.

3.3. 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.

3.2.1. Печатные 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].

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].

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

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

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

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

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

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

37. 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.

38. 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.

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

40. 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.

41. 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.

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

43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

44. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

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

46. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

47. 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

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

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

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

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

52. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

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

54. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

55. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

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

4.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-

дуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
20. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
21. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
22. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
23. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
24. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
25. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
26. http:/ /www.pitportal.ru/

4.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Выполнение работ по профессии Повар	– Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами – Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. – Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по

	плана	МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной дея-	

	тельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.8
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

2020 г.

Содержание

1. Паспорт программы практики

1.1. Область применения программы практики

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

1.3. Место практики в структуре адаптированной образовательной программы

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

1.5. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Специальные условия реализации программы практики

4.1. Требования к проведению практики

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программой по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

программа включает в себя следующие профессиональные модули:

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

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения: формирование у обучающихся студентов первичных практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

знать:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

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

В результате изучения 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**

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ 04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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.
- уметь:
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт 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.

В результате изучения профессионального модуля **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**

знать:

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

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- иметь практический опыт в:
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная и производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля:

- ✓ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

- ✓ ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

- ✓ ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

- ✓ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 04.01 Организация процессов пиготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

- ✓ ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Перечень учебной дисциплины		всего	3 курс		4 курс	
Код	Наименование		5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						
УП. 01	Учебная практика	36	36			
ПП. 01	Производственная практика	36	36			
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						
УП. 02	Учебная практика	36	36			
ПП. 02	Производственная практика	36	36			
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
УП. 03	Учебная практика	36		36		
ПП. 03	Производственная практика	108		108		
модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
УП. 04	Учебная практика	72		36	36	
ПП. 04	Производственная практика	108		72	36	
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						
УП. 05	Учебная практика	36			36	
ПП. 05	Производственная практика	36			36	

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента составляет 36 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5 семестре.

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения 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 составляет 36 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 5 семестре.

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 108 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 108 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3-4 курсе, в 6-7 семестре.

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 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 составляет 36 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла и (или) мастерами производственного обучения.

Временной режим проведения практики – 36 часов в неделю, рабочий день – 7,2 часа.

Производственная практика проводится в организациях (учреждениях) соответствующего профиля (направления деятельности) на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

2. Результаты освоения программы практики

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения 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 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 язы-

	ке 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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата освоения программы (компетенции)**
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание практики

№ урока	Кол-во часов	Наименование разделов и тем	**Виды производственных работ**
1.	2.	3.	**4.**
	36/36	**ПМ.01** **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	
	36	**Учебная практика** **РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**	
1.	7,2	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Экскурсия на предприятие	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление обучающихся с учебной мастерской, организацией рабочего места, порядком получения и сдачи инвентаря и посуды, режимом работы, с формами организации труда и правилами внутреннего распорядка. Общая характеристика предприятия. Выпускаемая продукция. Система контроля качества продукции. Структура предприятия и ее основное оборудование. Расположение цехов и участков. Организация рабочих мест повара, кондитера
2.	7,2	**ТЕМА 1.1.** Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Освоение приемов механической кулинарной обработки овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
3.	7,2	**ТЕМА 1.2.** Подготовка п/ф к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Инструктаж по технике безопасности. Овладение навыками подготовки п/ф к хранению, Порционирование (комплектование), Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов.
4.	7,2	**ТЕМА 1.3.** Организация технологического процесса приготовления полу-	Инструктаж по технике безопасности. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке пе-

		фабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	ред началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5.	7,2	**Проверочная работа** организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка овощей, припускание, тушение, запекание. Приготовление блюда: «Овощи, припущенные в молочном соусе». Работа со сборником рецептур. Приготовление рагу из овощей, варка и обработка. Приготовление блюд из капустной и морковной массы (котлеты, зразы). Приготовление картофельной запеканки. Оформление и подача блюд. Приготовление блюд: «Картофель в молоке», «Капуста отварная».
	36	**Производственная практика**	
	14,4	**РАЗДЕЛ 1.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ МЯСА И ПТИЦЫ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**	
6.	7,2	**Тема 1.1.** Ассортимент сырья и организация рабочего места в мясном цехе. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; Подбор и оценка качества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности;
7.	7,2	**Тема 1.2.** Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса и птицы, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд.	Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; Соблюдение правил хранения приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевой продукции
	14,4	**РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ РЫБЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**	
8.	7,2	**Тема 2.1.** Ассортимент сырья и организация рабочего места в рыбном цехе. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной про-	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыб для сложной кулинарной продукции; Подбор и оценка качества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыб для сложной кулинарной продукции; Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов;

		дукции	
9.	7,2	**Тема 2.2.** Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыб для сложной кулинарной продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы; Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из рыб для сложной кулинарной продукции; Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыб для сложной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевой продукции.
10.	7,2	**Проверочная работа** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка рабочего места при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
	36	**ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	72	**ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ И ПРОЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	36/36	**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**	
	36	**Учебная практика**	
1.	7,2	**Тема 1.** Выполнение технологических процессов и приготовления горячих сложных закусок для сложной кулинарной продукции	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов. Контроль качества сырья. Подбор оборудования, инвентаря. Приготовление, оформление и подача горячих сложных закусок.
2.	7,2	**Тема** 2. Выполнение технологических процессов и приготовления сложных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Приготовление блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление блюд из с/х птицы, субпродуктов.

3-4	14,4	**Тема** 3 Выполнение технологических процессов и приготовления сложных соусов для сложной кулинарной продукции.	Приготовление соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Приготовление соусов зарубежной кухни. Приготовление соусов Приготовление яично-масляные соусы, соусы на уксусе. Приготовление соусов, используя различные способы и приемы подготовки для сложных блюд. Органолептическая оценка качества готовых соусов.
5.	7,2	**Проверочная работа** приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Подготовка овощей, припускание, тушение, запекание. Приготовление блюда: «Овощи, припущенные в молочном соусе». Работа со сборником рецептур. Приготовление рагу из овощей, варка и обработка. Приготовление блюд из капустной и морковной массы (котлеты, зразы). Приготовление картофельной запеканки. Оформление и подача блюд. Приготовление блюд: «Картофель в молоке», «Капуста отварная».
	36	**Производственная практика**	
6.	7,2	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Подготовка продуктов для блюд и закусок
7.	7,2	**Тема** 1. Выполнение технологических процессов и приготовления горячих сложных закусок для сложной кулинарной продукции	Приготовление горячих бутербродов открытых, закрытых. Приготовление горячих салатов. Приготовление салатов из рыбы и мяса
8.	7,2	**Тема** 2. Выполнение технологических процессов и приготовления сложных блюд из овощей, рыбы, мяса и с\х (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Приготовление блюд и закусок из мяса и мясопродуктов Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление овощных и грибных закусок..
9.	7,2	**Тема** 3. Выполнение технологических процессов и приготовления сложных соусов для сложной кулинарной продукции.	Приготовление соусы на уксусе. Приготовление яично-масляные соусы. Работа с документацией. Оформление отчета.
10.	7,2	**Проверочная работа** приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Подготовка овощей, припускание, тушение, запекание. Приготовление блюда: «Овощи, припущенные в молочном соусе». Работа со сборником рецептур. Приготовление рагу из овощей, варка и обработка. Приготовление блюд из капустной и морковной массы (котлеты, зразы). Приготовление картофельной запеканки. Оформление и подача блюд. Приготовление блюд: «Картофель в молоке», «Капуста отвар-

			ная».
	36	**ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	72	**ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ И ПРОЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
№ урока	Кол-во часов	Наименование разделов и тем	**Виды производственных работ**
	36/108	**ПМ.03** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
	36	**Учебная практика** **РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**	
1.	7,2	**ТЕМА 1.** Инструктаж по охране труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
2.	7,2	**ТЕМА 2.** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Участие в проведении инвентаризации товара(фактической проверки наличия товара). Проведение анализа ежедневных остатков
3.	7,2	**ТЕМА 3.** Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Проверка наличия заготовок. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов
4.	7,2	**ТЕМА 4.** Использование различных тех-	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах.

		нологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
5.	7,2	**Проверочная работа** Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценивание качества готовых блюд и соответствие технологическим требованиям;
	108	**Производственная практика**	
	108	**РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**	
6.	7,2	**ТЕМА 1.** Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при **приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.**	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при **приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.**
7.	7,2	**ТЕМА 2.** Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
8-12	36	**ТЕМА 3.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (зака-	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Первичное обрабатывание овощей, яиц, сливок и других компонен-

		зом) производственной программой кухни ресторана.	тов. Нарезка продуктов, подготовка желатина, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из овощей (Карвинг). Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
13.	7,2	**ТЕМА 4.** Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Подготовка украшений из овощей, гастрономии и др. Измельчение, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
14.	7,2	**ТЕМА 5.** Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
15.	7,2	**ТЕМА 6.** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Нарезка продуктов, обжаривание, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
16.	7,2	**ТЕМА 7.** Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции.	Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием. Подготовка рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Приготовление блюд с использованием оборудова-

			ния шоковой заморозки. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
17.	7,2	**ТЕМА 8.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров и соусов для холодных блюд и закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Подготовка рабочего места. Первичная обработка продуктов входящих в состав блюд. Нарезка продуктов. Приготовление соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
18.	7,2	**ТЕМА 9.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	Подготовка рабочего места. Первичное обрабатывание рыбы и других компонентов. Нарезка продуктов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
19.	7,2	**ТЕМА 10.** Упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос и для транспортирования. Обеспечение правильного хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивание качества готовых блюд и закусок и соответствие технологическим требованиям;
20.	7,2	**Проверочная работа** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента	Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных блюд и закусок. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценивание качества готовых блюд и соответствие технологическим требованиям;
	36	**ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	108	**ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ И ПРОЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	72/108	**ПМ.04.** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
	72	**Учебная практика**	
	36	**РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ**	

1.	7,2	**ТЕМА 1.** Инструктаж по охране труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов.
2.	7,2	**ТЕМА 2.** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Участие в проведении инвентаризации товара(фактической проверки наличия товара). Проведение анализа ежедневных остатков
3.	14,4	**ТЕМА 3.** Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Проверка наличия заготовок. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов
4.	7,2	**ТЕМА 4.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление тирамису, чизкейка, бланманже, мороженого.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, выпечка полуфабрикатов для основы десертов, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (выпекание) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение или замораживание. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус,

			запах, консистенция, норма выхода блюда).
5.		**ТЕМА 5.** Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	36	**РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**	
6.	7,2	**ТЕМА 1.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, молока, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
7.	7,2	**ТЕМА 2.** Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
8.	7,2	**ТЕМА 3.** Упаковка готовых десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых	Упаковка готовых десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Обеспечение правильного хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к

		десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	безопасности; Оценивание качества готовых десертов и соответствие технологическим требованиям;
9.	7,2	**ТЕМА 4.** Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда). Упаковка готовых десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Обеспечение правильного хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
10.	7,2	**Проверочная работа** Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценивание качества готовых десертов и соответствие технологическим требованиям;

	36	**Производственная практика**	
	50,4	**РАЗДЕЛ 1.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ**	
11.	7,2	**ТЕМА 1.** Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при **приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.**	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при **приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.** Подготовка продуктов для десертов.
12.	7,2	**ТЕМА 2.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Фруктово-ягодных салатов», «Шоколадных салатов».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание сливок, темперирование шоколада, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (подогрев на «водяной бане») шоколада, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
13.	7,2	**ТЕМА 3.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Фруктово-ягодных желе», «Фруктово-ягодных муссов».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, муки, яиц, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, сливок, темперирование шоколада, подготовка желатина, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
14.	7,2	**ТЕМА 4.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Фруктово-	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, муки, яиц, молока, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, сливок, темпе-

		ягодных самбуков», «Фруктово-ягодного мороженого (щербета)»	рирование шоколада, подготовка желатина, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение или заморозка. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция)
15.	7,2	**ТЕМА 5.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Фруктово-ягодного суфле», «Фруктово-ягодного парфе», «Бланманже с персиками».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (выпекание) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
16.	7,2	**ТЕМА 6.** Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Подготовка украшений из шоколада. Измельчение, взбивание, доведение до готовности, охлаждение. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
17.	7,2	**ТЕМА 7.** Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
	57,6	РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГО-	

		РЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	
18-19	14,4	**ТЕМА 8.** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
20.	7,2	**ТЕМА 9.** Приготовление «Фруктово-ягодных пудингов», «Кекса летнего с ягодами», «Фруктового кекса».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, круп, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
21.	7,2	**ТЕМА 10.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Классической гурьевской каши с фруктами и орехами». «Горячий мексиканский шоколад», «Шоколадно-фруктового фондю».	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, круп, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
22.	7,2	**ТЕМА 11.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих слад-	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении

		ких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Приготовление «Снежков из шоколада».	сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).
23-24	14,4	**ТЕМА 12.** Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Упаковка готовых десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Обеспечение правильного хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивание качества готовых десертов и соответствие технологическим требованиям;
25.	7,2	**Проверочная работа** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценивание качества готовых десертов и соответствие технологическим требованиям;
	108	**ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	
	180	**ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ И ПРОЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**	

4. Специальные условия реализации программы практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю. Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

Руководитель практики проводит занятия учебной практики в соответствии с программой учебной практики в пределах 36-часовой рабочей недели, осуществляет организационное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса учебной практики в соответствии с лицензионными требованиями и выполняет функции, предусмотренные должностными инструкциями.

Производственная практика завершается оценкой уровня освоенных профессиональных компетенций в форме дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на производственную практику. К зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и представившие пакет документов по практике:

- дневник практики;
- отчет по практике.

Руководитель практики от образовательной организации осуществляет непосредственное руководство практикой студентов образовательной организации, а также:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом студентов на практику (при необходимости выезд в организации, проведение собраний; инструктаж о порядке прохождения практики; и т.д.);
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- осуществляет контроль за:
  - соблюдением программы практики и ее сроков;
  - обеспечением организацией нормальных условий труда и быта студентов;
  - проведением организацией со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- принимает участие в приеме зачетов по практике;
- рассматривает отчеты студентов по практике, дает отзывы об их работе и представляет заведующему отделением письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов;
- устанавливает связь с соответствующим руководителем практики от организации, совместно с ним составляет программу проведения практики;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий и оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- иные обязанности, предусмотренные соглашением с организацией (базой практик).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в

организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Реализация программы учебной практики предполагает наличие рабочего места для практиканта в организации (предприятии), с которой образовательная организация состоит в договорных отношениях. Материально-техническое обеспечение соответствует профилю (направлению деятельности) организации и отвечает требованиям безопасности и охраны труда.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие рабочего места для практиканта в организации (предприятии), с которой образовательная организация состоит в договорных отношениях. Материально-техническое обеспечение соответствует профилю (направлению деятельности) организации и отвечает требованиям безопасности и охраны труда.

Реализация производственной практики осуществляется на предприятиях и в организациях, осуществляющих организацию деятельности сотрудников службы приема и размещения.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных
условий труда и видов труда. Продолжительность рабочего времени обучающегося при прохождении практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и
состояния его здоровья.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их
жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и
вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

Реализация программы производственной практики требует наличие на производстве рабочих мест, оснащенных специальным оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

-для лиц с нарушением слуха: наличие аудиотехники (колонки, наушники,
(гарнитура), формы электронных документов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма

проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающегося.

При определении места прохождения обучающимся - инвалидом производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного гос-

ударственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля. По требованиям ФГОС СПО при реализации ППССЗ мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы. Наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; стажировка/повышение квалификации в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе е инклюзивными группами обучающихся. Необходимо предусмотреть для них обязательное прохождение ***профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.***

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

5. Контроль и оценка результатов освоения практики

В период прохождения практики обучающиеся обязаны вести документацию:
1. Дневник практики.
2. Отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от университета (филиала) и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценок (шкала оценок)
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика)	**«**Оценка «отлично» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «отлично». Оценка «хорошо» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент достаточно полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «хорошо».
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика)	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	**Критерии оценок (шкала оценок)**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)	**«**Оценка «отлично» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «отлично». Оценка «хорошо» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие на олимпиадах	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение творческой работы	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за выполнением практических работ	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Наблюдение за выполнением практических работ	

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

Формой аттестации по итогам практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики в образовательном учреждении.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Индивидуальное задание на практику (форма задания выдается руководителем практики от образовательной организации, согласовывается с руководителем практики от профильной организации);
- Аттестационный лист (содержит сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики);
- Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.
- Характеристика с места прохождения практики заполняется руководителем практики от организации подробно, отражает показатели выполнения обучающимся производственных заданий, содержит оценку практики; заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики)
- Дневник практики,
- Отчет о прохождении практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля, практики).

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа

на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

ДНЕВНИК
учебной/производственной практики

ПМ ____ «_____»
(заполняется для практик, проводимых в рамках профессиональных модулей)

Студент _____ /_____/
Ф.И.О. студента подпись

Группа _____
Профессия: _____
код и наименование специальности
Место прохождения практики: _____
_____

Руководители практики: _____
должность, Ф.И.О.
Сроки прохождения практики _____

Дата	**Выполняемая работа**	**Кол-во часов**	**Отметка о выполнении**	**Подпись руководителя от организации**

Руководители практики от организации: _____
должность, Ф.И.О.

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ учебной/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ ____ _____

В_____

Студент группы № _____

_____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики
_____
(должность, звание, Ф.И.О.)

Образец оформления аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

(наименование практики (учебная) с указанием профессионального модуля)

_____

(Ф.И.О обучающегося)

\обучающегося на ____ курсе, ____ группа по профессии _____

(указать код и наименование профессии)

успешно прошел(ла) _____

(наименование практики)

в _____

(наименование места прохождения практики)

по профессиональному модулю _____

(наименование модуля)

в объеме _____ часов (_____ нед.) с «____» _____ 20___ г. по «____» _____20___ г.

Виды и качество выполнения работ

Код и формулировка сформированной компетенции	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося

Во время прохождения _____ в организации

(наименование практики)

овладел (а)

профессиональными компетенциями:

1.

2.

общими компетенциями:

1.

2.

_____ приобрел (а) в ходе освоения профессионального модуля

(Ф.И.О. студента)

практический опыт:

-

-

Вывод по аттестации: _____

(например, заслуживает оценки «отлично» по результатам прохождения практики и может быть допущен к квалификационному экзамену по профессиональному модулю ПМ ____

«_____»)

Руководители практики: _____ /_____/

должность, Ф.И.О. подпись

М.П.

Образец характеристики на студента

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики:

_____

_____,

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) в _____ на ____ курсе
по профессии СПО _____

код и наименование профессии

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

_____

(если практика проводится в рамках профессионального модуля)

в объеме _____ час. (____ нед.) с «____»_____20___ г. по «____»_____20___ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

_____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива

_____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности

_____

Особые замечания и предложения руководителя практики

_____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (зачтено / не зачтено)

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно или др.)

Руководители практики от организации ___ _____ /_____/

М.П. должность, Ф.И.О. подпись

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА учебную/ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

ПО ПМ.____. _____
студенту
_____
(фамилия, имя, отчество)
профессии _____ курс __ группа _____
Наименование организации (предприятия)_____
_____
За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.____
_____ в объеме ____ час. (__ нед.) студент должен выполнять работы, связанные с овладением следующими общими и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции

Задание выдал:_____ _____
(Ф.И.О. руководителя практики от образовательной организации) (подпись)

Дата выдачи задания «____» _____ 20___г.

Согласовано:_____ _____
(должность, Ф.И.О. руководителя практики от профильной организации) (подпись)

Дата согласования задания «____» _____ 20___г.

Задание принял к исполнению, с порядком прохождения аттестации по итогам прохождения практики ознакомлен.

Студент: _____ /Ф.И.О./__

Приложение 2.9
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.

Содержание

1.	**Паспорт программы практики**……..	3
1.1.	Область применения программы практики.....	3
1.2.	Цели и задачи практики, требования к результатам обучения……..	3
1.3.	Место практики в структуре адаптированной образовательной программы……	6
1.4.	Трудоемкость и сроки проведения практики……...	7
1.5.	Место прохождения практики……...	7
2.	**Результаты освоения программы практики**……..	8
3.	**Структура и содержание практики**……..	10
4.	**Специальные условия реализации программы практики**……	14
4.1.	Требования к проведению практики……	14
4.2.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению..	15
4.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики……	15
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса……	17
5.	**Контроль и оценка результатов практики**……..	19
6.	**Аттестация по итогам практики**……	23
	Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)…….....	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программой по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Примерная адаптированная программа учебной и производственной практики профессионального модуля 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 является частью подготовки квалифицированных специалистов.

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения: формирование у обучающихся студентов первичных практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

В результате изучения профессионального модуля **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**

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP));
- требования к личной гигиене персонала;
- методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность;
- технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;
- способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос;
- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;
- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания;
- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ;
- способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей;
- методы контроля качества, норм выхода готовой продукции;
- виды возможных дефектов и способы их устранения;
- процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;
- условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила порционирования п/ф, готовых изделий;
- способы презентации готовой продукции;
- правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- 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;
- психология коллектива и личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения.

уметь:

- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;
- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);
- организовывать их хранение до момента использования, контролировать ротацию продуктов, распределить заданиям в соответствии с квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;
- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;
- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ;
- выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
- взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой;
- заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией;

- использовать региональные, сезонные продукты;
- выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа;
- оптимизировать процессы приготовления, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;
- определять степень готовности изделий при выпечке;
- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);
- контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции, 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.
- составлять 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);
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная и производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля:

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимент

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Перечень учебной дисциплины		всего	3 курс		4 курс	
Код	Наименование		5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
УП. 05	Учебная практика	36			36	
ПП. 05	Производственная практика	36			36	

Трудоемкость учебной и производственной практики в рамках освоения професси-

онального модуля 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 составляет 72 часа.

Сроки проведения учебной и производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла и (или) мастерами производственного обучения.

Временной режим проведения практики – 36 часов в неделю, рабочий день – 7,2 часа.

Производственная практика проводится в организациях (учреждениях) соответствующего профиля (направления деятельности) на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

2. Результаты освоения программы практики

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание практики

№ урока	Кол-во часов	Наименование разделов и тем	Виды производственных работ
1	2	3	4
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».			
Учебная практика			
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
1	7,2	**ТЕМА 1.** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2	7,2	**ТЕМА 2.** Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Участие в проведении инвентаризации товара (фактической проверки наличия товара). Проведение анализа ежедневных остатков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3	7,2	**ТЕМА 3.** Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Изучить, выбрать и применить методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изучить рецептуры и технологические карты, приготовить изделие.
4	7,2	**ТЕМА 4.** Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Первичное обрабатывание яиц, муки и других компонентов. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).

5	7,2	**ТЕМА 5.** Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	Органолептическая оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус.
	36	ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	
Производственная практика			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
6	7,2	**ТЕМА 1.** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
7	7,2	**ТЕМА 2.** Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Проверка наличия заготовок. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Контроль хранения и расхода продуктов. Контроль качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8	7,2	**ТЕМА 3.** Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изучить и выполнить задание (заказ), производственную программу по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

9	7,2	**ТЕМА 4.** Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда). Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Обеспечение правильного хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.
10	7,2	**Проверочная работа.** Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценивание качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствие технологическим требованиям.
	36	ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	
	72	ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	

4. Специальные условия реализации программы практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю. Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

Руководитель практики проводит занятия учебной практики в соответствии с программой учебной практики в пределах 36-часовой рабочей недели, осуществляет организационное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса учебной практики в соответствии с лицензионными требованиями и выполняет функции, предусмотренные должностными инструкциями.

Производственная практика завершается оценкой уровня освоенных профессиональных компетенций в форме зачета за счет часов, отведенных на производственную практику. К зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и представившие пакет документов по практике:

- дневник практики;
- отчет по практике.

Руководитель практики от образовательной организации осуществляет непосредственное руководство практикой студентов образовательной организации, а также:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом студентов на практику (при необходимости выезд в организации, проведение собраний; инструктаж о порядке прохождения практики; и т.д.);
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- осуществляет контроль за:
  - соблюдением программы практики и ее сроков;
  - обеспечением организацией нормальных условий труда и быта студентов;
  - проведением организацией со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- принимает участие в приеме зачетов по практике;
- рассматривает отчеты студентов по практике, дает отзывы об их работе и представляет заведующему отделением письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов;
- устанавливает связь с соответствующим руководителем практики от организации, совместно с ним составляет программу проведения практики;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий и оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- иные обязанности, предусмотренные соглашением с организацией (базой практик).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских

лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Реализация программы учебной практики предполагает наличие рабочего места для практиканта в организации (предприятии), с которой образовательная организация состоит в договорных отношениях. Материально-техническое обеспечение соответствует профилю (направлению деятельности) организации и отвечает требованиям безопасности и охраны труда.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие рабочего места для практиканта в организации (предприятии), с которой образовательная организация состоит в договорных отношениях. Материально-техническое обеспечение соответствует профилю (направлению деятельности) организации и отвечает требованиям безопасности и охраны труда.

Реализация производственной практики осуществляется на предприятиях и в организациях, осуществляющих организацию деятельности сотрудников службы приема и размещения.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных
условий труда и видов труда. Продолжительность рабочего времени обучающегося при прохождении практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и
состояния его здоровья.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их
жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и
вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

Реализация программы производственной практики требует наличие на производстве рабочих мест, оснащенных специальным оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

-для лиц с нарушением слуха: наличие аудиотехники (колонки, наушники,
(гарнитура), формы электронных документов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающегося.

При определении места прохождения обучающимся - инвалидом производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Печатные издания:

24. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
25. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
26. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
27. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
28. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
29. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
30. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
31. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
32. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2017 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
33. 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.
34. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
35. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

36. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

37. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

38. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

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

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

41. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
42. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
43. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
44. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
45. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
46. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

8. 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].
9. 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].
10. 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.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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

13. 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:
14. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

Дополнительные источники:

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля. По требованиям ФГОС СПО при реализации ППКРС мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы. Наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; стажировка/повышение квалификации в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе е инклюзивными группами обучающихся. Необходимо предусмотреть для них обязательное прохождение ***профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.***

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

5. Контроль и оценка результатов освоения практики

В период прохождения практики обучающиеся обязаны вести документацию:
1. Дневник практики.
2. Отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля, практики).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценок (шкала оценок)
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию	Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика)	Оценка «отлично» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «отлично». Оценка «хорошо» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент достаточно полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «хорошо». Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов с нарушением сроков. Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент частично отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности исполнителей по приему и размещению гостей Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика) «удовлетворительно». Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент: не предоставляет

6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой аттестации по итогам практики является зачет. Аттестация проводится в последний день практики в образовательном учреждении.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Индивидуальное задание на практику (форма задания выдается руководителем практики от образовательной организации, согласовывается с руководителем практики от профильной организации);
- Аттестационный лист (содержит сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики);
- Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.
- Характеристика с места прохождения практики заполняется руководителем практики от организации подробно, отражает показатели выполнения обучающимся производственных заданий, содержит оценку практики; заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики)
- Дневник практики,
- Отчет о прохождении практики.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

ДНЕВНИК
учебной/производственной практики

ПМ ____ «_____»
(заполняется для практик, проводимых в рамках профессиональных модулей)

Студент _____ /_____/
Ф.И.О. студента подпись

Группа _____
Профессия: _____
код и наименование специальности
Место прохождения практики: _____
_____

Руководители практики: _____
должность, Ф.И.О.
Сроки прохождения практики ____ _____

Дата	**Выполняемая работа**	**Кол-во часов**	**Отметка о выполнении**	**Подпись руководителя от организации**

Руководители практики от организации: _____
должность, Ф.И.О.

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ учебной/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ ____ _____

В_____

Студент группы № _____

_____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики
_____
(должность, звание, Ф.И.О.)

Образец оформления аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

(наименование практики (учебная) с указанием профессионального модуля)

_____

(Ф.И.О обучающегося)

\обучающегося на ____ курсе, ____ группа по профессии _____

(указать код и наименование профессии)

успешно прошел(ла) _____

(наименование практики)

в _____

(наименование места прохождения практики)

по профессиональному модулю _____

(наименование модуля)

в объеме _____ часов (_____ нед.) с «____» _____ 20___ г. по «____» _____20___ г.

Виды и качество выполнения работ

Код и формулировка сформированной компетенции	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося

Во время прохождения _____ в организации

(наименование практики)

овладел (а)

профессиональными компетенциями:

1.

2.

общими компетенциями:

1.

2.

_____ приобрел (а) в ходе освоения профессионального модуля

(Ф.И.О. студента)

практический опыт:

-

-

Вывод по аттестации: _____

(например, заслуживает оценки «отлично» по результатам прохождения практики и может быть допущен к квалификационному экзамену по

профессиональному модулю ПМ ____

«_____»)

Руководители практики: _____ /_____/

должность, Ф.И.О. подпись

М.П.

Образец характеристики на студента

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики:

_____

_____,

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) в _____ на ____ курсе
по профессии СПО _____

код и наименование профессии

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

_____

(если практика проводится в рамках профессионального модуля)

в объеме _____ час. (____ нед.) с «____»_____20___ г. по «____»_____20___ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

_____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива

_____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности

_____

Особые замечания и предложения руководителя практики

_____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (зачтено / не зачтено)

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно или др.)

Руководители практики от организации _____ /_____/

М.П. должность, Ф.И.О. подпись

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА учебную/ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

ПО ПМ.____. _____
студенту
_____
(фамилия, имя, отчество)
профессии _____ курс __ группа _____
Наименование организации (предприятия)_____
_____
За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.____
_____ в объеме ____ час. (__ нед.) студент должен выполнять работы, связанные с овладением следующими общими и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции

Задание выдал:_____ _____
(Ф.И.О. руководителя практики от образовательной организации) (подпись)

Дата выдачи задания «____» _____ 20___г.

Согласовано:_____ _____
(должность, Ф.И.О. руководителя практики от профильной организации) (подпись)

Дата согласования задания «____» _____ 20___г.

Задание принял к исполнению, с порядком прохождения аттестации по итогам прохождения практики ознакомлен.

Студент: _____ /Ф.И.О./__

Приложение 2.10
к АОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

2021 г.

Содержание

1.	**Паспорт программы практики**……..	3
1.1.	Область применения программы практики…….	3
1.2.	Цели и задачи практики, требования к результатам обучения……..	3
1.3.	Место практики в структуре адаптированной образовательной программы……	7
1.4.	Трудоемкость и сроки проведения практики……..	8
1.5.	Место прохождения практики……..	8
2.	**Результаты освоения программы практики**……...	9
3.	**Структура и содержание практики**……..	10
4.	**Специальные условия реализации программы практики**……...	12
4.1.	Требования к проведению практики…….	12
4.2.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению..	12
4.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики……	13
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса…….	13
5.	**Контроль и оценка результатов практики**……..	15
6.	**Аттестация по итогам практики**……	19
	Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)……...	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программой по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Примерная адаптированная программа производственной практики профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала». Является частью подготовки квалифицированных специалистов среднего звена.

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения: формирование у обучающихся студентов первичных практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОССПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика проводится концентрированно в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 8 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарных курсов МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации

структуры предприятий.

- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние

организации охраны труда и окружающей среды.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оце-

ночные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а также виды работ, необходимые для овладения конкретным видом профессиональной деятельности.

Формой аттестации по производственной практике является зачет. К зачету допускаются обучающиеся, предоставившие:

1. аттестационный лист по практике с положительной оценкой руководителя от предприятия;
2. дневник и отчет о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».**

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок из заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов, процедуры и правила инвентаризации запасов;
- 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 смежных сферах;
- структура плана для решения задач;

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- психология коллектива;
- психология личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- сущность гражданско-патриотической позиции;
- общечеловеческие ценности;
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок из применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

уметь:

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;
- распознать задачу и/или проблему в профессиональном 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, определить необходимые ресурсы;
- определить необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий;
- 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;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- описывать значимость своей профессии;
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- 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;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- распознать 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;

иметь практический опыт в:

– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала». МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

Базы практики – предприятия общественного питания, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания (ПОП) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Практика организовывается руководителем практики, который:

– согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;

– осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;

– заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;

– контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

Общие требования к подбору баз производственных практик:

– наличие отделов и производственных цехов: холодный цех, цех по обработке яиц, заготовочный цех, горячий цех;
– оснащенность предприятия современным оборудованием, инструментом, инвентарём, наличие прогрессивных технологий производства по приготовлению блюд;
– близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Перечень учебной дисциплины		всего	3 курс		4 курс	
Код	Наименование		5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»						
ПП. 06	Производственная практика	72				72

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» составляет 72 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

1.5. Место прохождения практики

Временной режим проведения практики – 36 часов в неделю, рабочий день – 7,2 часа.

Производственная практика проводится в организациях (учреждениях) соответствующего профиля (направления деятельности) на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

2. Результаты освоения программы практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

а) профессиональных компетенций:

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 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.

б) 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 .

3. Структура и содержание практики

№ урока	Кол-во часов	Наименование разделов и тем	Виды производственных работ
1	2	3	4
	72	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	
	36	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
1	7,2	**ТЕМА 1.** Ознакомление с Уставом организации питания, перспективами технического, экономического, социального развития предприятия.	Ознакомится с уставом организации питания, с финансово-экономической деятельностью предприятия, структурой управления, санитарией и гигиеной предприятия
2	7,2	**ТЕМА 2.** Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Ознакомление с организацией материальной ответственности, ее контроля. Проведение инвентаризаций.
3	7,2	**ТЕМА 3.** Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой и инвентарём. Ведение ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление ТТК, разработка новых блюд, актов проработки.
4	7,2	**ТЕМА 4.** Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	Оформление ТК и ТТК на фирменные блюда. Разработка меню. Контроль качества выпущенной продукции.
5	7,2	**ТЕМА 5.** Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных	Ознакомление и составление плана-меню, калькуляционных карт. Правила отпуска и подачи блюд.

		карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	
	36	ИТОГО РАЗДЕЛ 1	
	36	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
6	7,2	**ТЕМА 6.** Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
7	7,2	**ТЕМА 7.** Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	Заполнение доверенности, составления счёт-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей. Оценка качества готовой продукции. Заполнение бракеражной комиссии.
8	7,2	**ТЕМА 8.** Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	Составление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, дневного заборного листа, акта на отпуск питания, акта о реализации и отпуска изделия кухни, ведомости учета движения продуктов.
9	7,2	**ТЕМА 9.** Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	Проанализировать прибыль и рентабельность. Ознакомится с должностными обязанностями работником и их разрядов. Ознакомление со штатным расписанием. Составление табеля учёта рабочего времени.
10	7,2	**Проверочная работа.**	Разработка технологических карт, технико-

			технологических карт, калькуляционных карт, доверенности, накладной, заявки на продукты.
	36	ИТОГО РАЗДЕЛ 2	
	72	ВСЕГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	

4. Специальные условия реализации программы практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю. Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

Производственная практика завершается оценкой уровня освоенных профессиональных компетенций в форме зачета за счет часов, отведенных на производственную практику. К зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и представившие пакет документов по практике:

- дневник практики;
- отчет по практике.

Руководитель практики от образовательной организации осуществляет непосредственное руководство практикой студентов образовательной организации, а также:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом студентов на практику (при необходимости выезд в организации, проведение собраний; инструктаж о порядке прохождения практики; и т.д.);
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- осуществляет контроль за:
  - соблюдением программы практики и ее сроков;
  - обеспечением организацией нормальных условий труда и быта студентов;
  - проведением организацией со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- принимает участие в приеме зачетов по практике;
- рассматривает отчеты студентов по практике, дает отзывы об их работе и представляет заведующему отделением письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов;
- устанавливает связь с соответствующим руководителем практики от организации, совместно с ним составляет программу проведения практики;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий и оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- иные обязанности, предусмотренные соглашением с организацией (базой практик).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие рабочего места для практиканта в организации (предприятии), с которой образовательная организация состоит в договорных отношениях. Материально-техническое обеспечение соответствует профилю (направлению деятельности) организации и отвечает требованиям безопасности и охраны труда.

Реализация производственной практики осуществляется на предприятиях и в организациях, осуществляющих организацию деятельности сотрудников службы приема и размещения.

Условием допуска обучающихся к производственной (преддипломной) практике является освоенная учебная практика.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных
условий труда и видов труда. Продолжительность рабочего времени обучающегося при прохождении практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и
состояния его здоровья.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их
жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и
вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

Реализация программы производственной (преддипломной) практики требует наличие на производстве рабочих мест, оснащенных специальным оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

-для лиц с нарушением слуха: наличие аудиотехники (колонки, наушники,
(гарнитура), формы электронных документов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма
проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающегося.

При определении места прохождения обучающимся - инвалидом производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются
специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их
жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Основные источники:

Организация работы структурного подразделения общественного питания: учебник для студ. учреждения сред. проф.образования/С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр«Академия», 2019 – 320 с.

Дополнительные источники:

Управление персоналом: учебник для студентов учреждений сред. проф.образования / Т.Ю. Базаров. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018, - 224 с.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2018, - 336 с.

Менеджмент : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 – 208 с.

Менеджмент : практикум : учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 160 с.

Интернет ресурсы:

http://www.consultant.ru/ - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы. Наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; стажировка/повышение квалификации в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе е инклюзивными группами обучающихся. Необходимо предусмотреть для них обязательное прохождение ***профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.***

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются тьюторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

5. Контроль и оценка результатов освоения практики

В период прохождения практики обучающиеся обязаны вести документацию:
1. Дневник практики.
2. Отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценок (шкала оценок)
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 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.	Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика)	Оценка «отлично» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «отлично». Оценка «хорошо» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов; подкрепляет теоретические знания наглядно-иллюстративной составляющей, отражающей суть вопроса (практический опыт). Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент достаточно полно и четко отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки «хорошо». Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент: предоставляет полный пакет документов с нарушением сроков. Оформление необходимых документов отвечает предъявляемым требованиям. При публичной защите студент частично отвечает на поставленные вопросы. Руководитель практики от организации отмечает в характеристике и аттестационном листе, что по итогам прохождения практики студент заслуживает оценки планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности исполнителей по приему и размещению гостей Экспертная оценка предоставляемого пакета документов (дневник, отчет о прохождении практики, аттестационный лист, характеристика) «удовлетворительно». Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент: не предоставляет

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля, практики).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой аттестации по итогам практики является зачет. Аттестация проводится в последний день практики в образовательном учреждении.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Индивидуальное задание на практику (форма задания выдается руководителем практики от образовательной организации, согласовывается с руководителем практики от профильной организации);
- Аттестационный лист (содержит сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики);
- Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в

период прохождения практики.

- Характеристика с места прохождения практики заполняется руководителем практики от организации подробно, отражает показатели выполнения обучающимся производственных заданий, содержит оценку практики; заверяется подписью руководителя практики и печатью организации-места практики)
- Дневник практики,
- Отчет о прохождении практики.

ДНЕВНИК
учебной/производственной практики

ПМ ____ «_____»
(заполняется для практик, проводимых в рамках профессиональных модулей)

Студент _____ /_____/
Ф.И.О. студента подпись

Группа _____
Профессия: _____
код и наименование специальности
Место прохождения практики: _____
_____

Руководители практики: _____
должность, Ф.И.О.
Сроки прохождения практики _____

Дата	**Выполняемая работа**	**Кол-во часов**	**Отметка о выполнении**	**Подпись руководителя от организации**

Руководители практики от организации: _____
должность, Ф.И.О.

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ учебной/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ ____ _____

В_____

Студент группы № _____

_____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики

_____

(должность, звание, Ф.И.О.)

Образец оформления аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____

(наименование практики (учебная) с указанием профессионального модуля)

_____

(Ф.И.О обучающегося)

\обучающегося на ____ курсе, ____ группа по профессии _____

(указать код и наименование профессии)

успешно прошел(ла) _____

(наименование практики)

в _____

(наименование места прохождения практики)

по профессиональному модулю _____

(наименование модуля)

в объеме _____ часов (_____ нед.) с «____» _____ 20___ г. по «____» _____20___ г.

Виды и качество выполнения работ

Код и формулировка сформированной компетенции	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося

Во время прохождения _____ в организации

(наименование практики)

овладел (а)

профессиональными компетенциями:

1.

2.

общими компетенциями:

1.

2.

_____ приобрел (а) в ходе освоения профессионального модуля

(Ф.И.О. студента)

практический опыт:

-

-

Вывод по аттестации: _____

(например, заслуживает оценки «отлично» по результатам прохождения практики и может быть допущен к квалификационному экзамену по профессиональному модулю ПМ ____

«_____»)

Руководители практики: _____ /_____/

должность, Ф.И.О. подпись

М.П.

Образец характеристики на студента

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики:

_____

_____,

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) в _____ на ____ курсе
по профессии СПО _____

код и наименование профессии

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

_____

(если практика проводится в рамках профессионального модуля)

в объеме _____ час. (____ нед.) с «____»_____20___ г. по «____»_____20___ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

_____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива

_____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности

_____

Особые замечания и предложения руководителя практики

_____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (зачтено / не зачтено)

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно или др.)

Руководители практики от организации _____ /_____/

М.П. должность, Ф.И.О. подпись

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА учебную/ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

ПО ПМ.____. _____
студенту
_____
(фамилия, имя, отчество)
профессии _____ курс __ группа _____
Наименование организации (предприятия)_____
_____
За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.____
_____ в объеме ____ час. (__ нед.) студент должен выполнять работы, связанные с овладением следующими общими и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции

Задание выдал:_____ _____
(Ф.И.О. руководителя практики от образовательной организации) (подпись)

Дата выдачи задания «____» _____ 20___г.

Согласовано:_____ _____
(должность, Ф.И.О. руководителя практики от профильной организации) (подпись)

Дата согласования задания «____» _____ 20___г.

Задание принял к исполнению, с порядком прохождения аттестации по итогам прохождения практики ознакомлен.

Студент: _____ /Ф.И.О./__

Приложение 2.11
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАК-

ТИКИ……

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАК-

ТИКИ…….

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИ-

ПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ…….

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ……

ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1 Область применения программы

Рабочая адаптированная программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентам первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2 Цели и задачи преддипломной практики

2 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

3 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий по-

	требителей, 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы преддипломной практики

Всего: 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем преддипломной практики и виды работ

Виды и содержание работ	Количество часов (недель)
Всего	**144 ч., (4 недели)**
в том числе:	
Ознакомление с предприятием	7,2 час.
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала), или руководителя предприятия.	122,4 час.
Оформление отчётных документов по практике	7,2 час.
Итоговая аттестация (защита отчета)	7,2 час.

3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание работ	Виды работ	Объем часов	Уровень усвоения
1.Ознакомление с предприятием	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	7,2	3
2.Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.	122,4	

	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спек-		

	тра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.		
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике	7,2	
4. Итоговая аттестация (защита отчета)	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	7,2	
		144	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ АДАПТИПРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Компьютерного класса, оснащенного 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), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Условием допуска обучающихся к производственной (преддипломной) практике является освоенная учебная практика.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных
условий труда и видов труда. Продолжительность рабочего времени обучающегося при прохождении практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и
состояния его здоровья.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их
жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Рекомендуется оборудование специальных рабочих мест для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах.

Специальные рабочие места для инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и
вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с уче-

том их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест.

Реализация программы производственной (преддипломной) практики требует наличие на производстве рабочих мест, оснащенных специальным оборудованием профессионального назначения.

На рабочем месте необходимо предусмотреть:

-для лиц с нарушением слуха: наличие аудиотехники (колонки, наушники, (гарнитура), формы электронных документов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающегося.

При определении места прохождения обучающимся - инвалидом производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

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.

3.2.1.Печатные издания:

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

19. 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.

20. 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.

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

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2018. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2018. – 216 с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2018. – 590 с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

32. 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», 2018. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с

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

36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2019. – 247 с

38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 64 с.

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

14. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
15. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
16. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
17. http://www.creative-chef.ru/
18. http://www.gastromag.ru/
19. http://www.horeca.ru/
20. http://novikovgroup.ru/
21. http://www.cafemumu.ru/
22. http:// www. Management-Portal.ru
23. http:// www. Economi.gov.ru
24. http:// www. Minfin.ru
25. http://www.aup.ru/books/m21/
26. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

3.2.2. Дополнительные источники:

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

3. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 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	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по	

	стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по

	рекомендаций по улучшению плана	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информаци-	– адекватность, применения средств информатизации и ин-	

онные технологии в профессиональной деятельности	формационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе изучения дисциплины (модуля, практики).

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации обучающихся ***инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*** устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачету, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных
экспертов работодателей.

Приложение 2.12
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Балашиха 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I.Общие положения	4
II. Процедура проведения ГИА	4
III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	
IV. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	8
Приложения	13
	16

I.Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) Государственная (итоговая) аттестация выпускников 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится с целью оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с требованиями ФГОС с учетом региональных требований Московской области.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и утверждается директором ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»

Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускников к видам профессиональной деятельности и оценки форсированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

II. Процедура проведения ГИА

Особенности проведения демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен проводится на площадках, аккредитованных Сертифицированным центром компетенций, по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

Для проведении аттестации используется оценочная документация (КОД) № 1.1 разработанная в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитана на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (B, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Расписание ГИА, согласованное с председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), утверждается директором техникума и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

- подготовка дипломной работы - 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы - 3 недели.

Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- подготовка дипломной работы с 20.05.2021г по 16.06.2021г;

– проведение демонстрационного экзамена с 07.06.2022г по 18.06.2022г;

– защита дипломной работы 23.06.2022г,

Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WorldSkills (Приложение 1).

Для участия в демонстрационном экзамене:

– не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена в Сертифицированный центр компетенций направляется заявка для регистрации участников по компетенциям.

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

– за день до проведения демонстрационного экзамена участники встречаются на площадке, выбранной Сертифицированным центром компетенций для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

По прибытию в день демонстрационного экзамена на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

– проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

– инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);

– выполнение студентами заданий;

– подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из шети экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

– решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;

– заполнение членами комиссии ведомости оценок;

– оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения -

рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук -при работе черного цвета, при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки - поварские чёрного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета),безопасная обувь.

О порядке защиты дипломной работы:

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты. Рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензия, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работе.

Отзыв руководителя и рецензия зачитываются председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы
- актуальность
- цель и основные задачи
- объект и предмет изучения
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа
- основные выводы и практические рекомендации
- ответы на замечания рецензента

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

К защите дипломной работы допускаются студенты:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа оформляется и готовится к защите обучаемым на основании общих требований к структуре и правилам оформления выпускной квалификационной работы (рассмотрены на заседании Методического совета ГБПОУ МО «Балашихинский техникум».

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается с учетом требований стандартов WorldSkills и ФГОС СПО (Приложение 2).

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи
- умение работать с технологической и нормативной документацией
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процессов, средств труда
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат
- владение экономическими, экологическими и правовыми параметрами профессиональной деятельности
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий

На заседания государственной экзаменационной комиссии предъявляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ руководителя образовательного учреждения о допуске к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;
- Сведения об успеваемости обучаемых;
- Зачётные книжки обучаемых;
- Оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием. Мультимедийным и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

III.Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день.

Итоговая оценка и присуждение квалификации происходят на заключительном заседании государственной аттестационной комиссии и записываются в протоколе заседания.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитываются качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада. Теоретического и практического опыта студента.

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций. Знаниям, умениям, готовности к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств. Включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заполняется председателем и членами ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.

Каждый критерий оценивается от 0 до2 баллов (0 баллов- признак компетенции отсутствует, 1-балл- признак проявлен в неполном объеме, 2 балла- признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) ставится при выполнении следующих условий: научно обоснованы и четко сформулированы: тема, цель и предмет дипломной работы; показаны актуальность и новизна исследования; достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором; осуществлен эксперимент, доказывающий результативность выполненной работы; сделаны конкретные и убедительные выводы по результатам исследования; список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования; в тексте имеются ссылки на литературные источники; выпускная работа оформлена аккуратно; имеется необходимый иллюстративный материал и (или) электронная презентация, содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК (Государственной экзаменационной комиссии).

Оценка «4» (хорошо): список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники; работа недостаточно аккуратно оформлена; содержание и результаты исследования доложены недостаточно полно; выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «3» (удовлетворительно: имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа оформлена неаккуратно, работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «2» (неудовлетворительно): много замечаний в отзывах руководителя, рецензента, работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично, ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

Баллы дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалуна основе таблицы 1.

Таблица 1. Критерии оценки

Процент результативности		**Балл (отметка)**	**Оценка**
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК, как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

– итоговая оценка ВКР
– присуждение квалификации
– примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

– соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
– соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
– соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
– рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
– правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
– правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
– правильность использования цветных разделочных досок;
– правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

– организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
– владение кулинарными техниками;
– владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

– время подачи;
– температура подачи;
– присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
– корректная масса или размер блюда;
– чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
– правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

– визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
– стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
– сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
– консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
– вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществлять перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК.

При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки (код 1.1) составляет 34,75балла.

Таблица 2. Критерии оценки

№ п/п	Модуль, в котором используется критерии	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Холодная закуска (fingerfood) в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2		Горячие блюдо		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
	Итого				20,5	14,25	34,75

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

Таблица 3. Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в процентах.	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100%
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в баллах	0-6,9	7-13,9	14-24,9	25-34,75

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

По итогам предварительной оценки руководителя за выполненную ВКР, оценки за защиту ВКР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности и выдаче выпускнику соответствующего документа (диплома о среднем профессиональном образовании, свидетельства об уровне квалификации, справки об обучении).

После вынесения решения оформляется протокол заседания ГЭК. В протоколе фиксируются: фамилия, имя, отчество выпускника, тема ВКР, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации выпускнику, решение о выдаче документа об окончании колледжа.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и сдаются заместителю директора по учебной работе.

Председатель ГЭК по итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

IV. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве.

Приложение 2.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Группы

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№	Ф.И.О.	Тема работы	Задание
1.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой витаминизированного продукта	Школьная столовая в г. Москва на 120 мест.
2.		Анализ ассортимента блюд и напитков кафе с разработкой технической документации категории SuperFood	Кафе на 170 мест в г. Балашиха
3.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации продукта функциональной направленности	Столовая закрытого типа на 135 мест г.Ногинск
4.		Разработка производственной программы предприятия "Хижина Эко-Фудс" на основе системы сбалансированного питания с разработкой технических условий продукта	Специализированное кафе на 48 мест г.Балашиха
5.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации по закускам Фингерфуд.	Специализированное кафе на 42 места г.Балашиха
6.		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы для ресторана с европейской кухней с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Ресторан с национальной кухней на 148 мест г.Москва.
7.		Анализ и совершенствование производственной программы санатория "Ревиталь Парк" с разработкой диетического продукта	Столовая закрытого типа на 230 мест
8.		Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных десертов	Кафе-кондитерская на 20 мест г. Железнодорожный
9.		Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия с разработкой технической документации продукции функционального назначения	Столовая закрытого типа на 172 места, г.Балашиха
10.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации витаминизированного мучного изделия "Русский пряник"	Кондитерская на 44 места в г. Дмитров.
11.		Формирование ассортимента кафе и разработка технической документации продукта с повышенным содержанием витаминов С и D	Студенческое кафе на 56 мест г.Балашиха
12.		Разработка ассортимента для ресторана паназиатской кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Ресторан быстрого обслуживания на 168 мест в г.Балашиха

13		Расчет производственной программы кафе-кондитерской с разработкой витаминизированного кондитерского изделия	Кафе-кондитерская на 76 мест г. Реутов
14.		Разработка продукции функциональной направленности для санатория "Ревиталь Парк" и анализ производственной программы предприятия	Столовая закрытого типа на 164 места, г.Балашиха
15.		Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	Городской ресторан на 68 мест в г. Жуковский
16.		Разработка ассортимента для кафе восточной кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Кафе восточной кухни на 140 мест г.Балашиха
17.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой ТУ витаминизированного продукта для реализации в торговой сети "Ашан"	Ресторан быстрого обслуживания на 140 мест в г. Москва
18.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации витаминизированного продукта для реализации в торговой сети "Billa"	Корпоративная столовая на 58 мест, г.Москва
19.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации витаминизированного напитка "Квас хлебный"	Кафе-закусочная на 55 мест, г.Балашиха
20		Совершенствование производственной программы и расширение ассортимента витаминизированных холодных напитков сложного ассортимента с разработкой ТУ	Фитнес-кафе на 30 мест, г Балашиха
21.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации кондитерского изделия с повышенным содержанием клетчатки	Детское кафе на 90 мест, г. Мытищи
22.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации мясного полуфабриката с повышенным содержанием селена	Специализированный ресторан на 196 мест, г. Москва
23.		Совершенствование технологии и расширение ассортимента ресторанной кухни с разработкой технической документации	Ресторан на 80 мест, г.Химки
24.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации кисломолочного продукта с повышенным содержанием йода	Специализированное кафе на 96 мест

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Группы

№	Ф.И.О.	Тема работы	Задание
1.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой витаминизированного продукта	Детское кафе в г. Москва на 85 мест
2.		Анализ ассортимента блюд и напитков кафе с разработкой технической документации категории SuperFood	Молодежное кафе на 66 мест в г. Балашиха
3.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации продукта функциональной направленности	Диетическая столовая открытого типа в г. Москва на 140 мест.
4.		Разработка производственной программы предприятия "Хижина Эко-Фудс" на основе системы сбалансированного питания с разработкой технических условий продукта	Диетическая столовая открытого типа на 120 мест, г.Электроугли
5.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации витаминизированного напитка "Русский узвар"	Разработка кафе для предприятия ООО "Русские бани на 35 мест, г Балашиха
6.		Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы для ресторана с европейской кухней с разработкой ТУ	Ресторан европейской кухни при гостинице на 125 мест в г. Москва
7.		Анализ и совершенствование производственной программы ресторана ООО"Арт-Эль" с разработкой диетического продукта	Ресторан "Арт-Эль" в г.Ногинск на 95 мест
8.		Анализ и совершенствование производственной программы ресторана быстрого питания с разработкой продукции функционального назначения	Ресторан быстрого питания на 130 мест в г. Балашиха.
9.		Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия с разработкой технической документации продукции функционального назначения	Столовая закрытого типа на 240 мест г.Мытищи
10.		Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия с разработкой технической документации продукции для диетического питания	Столовая закрытого типа на 270 мест г.Балашиха
11.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации витаминизированного продукта	Столовая закрытого типа на 70 мест г.Балашиха
12.		Формирование ассортимента кафе и разработка технической документации продукта с повышенным содержанием витаминов С и D	Детское кафе на 76 мест в г. Электроугли
13		Разработка ассортимента для ресторана паназиатской кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Ресторан паназиатской кухни в сети супермаркетов "Глобус" на 32

			места
14.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой ТУ молочного продукта функциональной направленности для реализации в торговой сети ООО "Лента"	Кафе- бар в сети супермаркетов "Лента" на 24 места
15.		Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	Кафе-бар с самообслуживанием на 95 мест в г. Балашиха.
16.		Разработка ассортимента для кафе восточной кухни с разработкой ТУ для реализации в сети супермаркетов "Глобус"	Кафевосточной кухни с самообслуживанием.
17.		Расчет производственной программы предприятия с разработкой ТУ витаминизированного продукта для реализации в торговой сети ООО "Гиперглобус"	Кафе формата SuperFood на 74 места в г. Балашиха
18.		Анализ и совершенствование ассортимента ресторана итальянской кухни с разработкой технических условий продукта функционального назначения	Ресторан итальянской кухни при вокзале на 172 места г. Москва
19.		Разработка производственной программы предприятия ООО "Русские бани" с подготовкой технической документации по закускам Фингерфуд.	Закусочная на 40 мест г.Балашиха
20		Анализ и адаптация производственной программы кафе-кондитерской ТЦ "Авиапарк" с разработкой кондитерского изделия, обогащенного витаминами	Кафе-кондитерская на 48 мест в ТЦ "Авиапарк", г.Москва
21.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации кондитерского изделия с повышенным содержанием клетчатки	Кафе-кондитерская на 98 мест в г. Дмитров.
22.		Разработка производственной программы предприятия с подготовкой технической документации мясного полуфабриката с повышенным содержанием селена	Столовая закрытого типа на 160 мест в г. Железнодорожный
23.		Совершенствование технологии и расширение ассортимента ресторанной кухни с разработкой технической документации	Ресторан национальной кухни на 110 мест в г. Москва

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Приложение 3

к АОП по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
РАЗДЕЛ 3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 №44828); Профессиональный стандарт 16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н «Об утверждении профессионального стандарта 16.675 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023); Профессиональный стандарт 12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 12.901 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940); Примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.); Закон Московской области от 13 июня 2015 № 114/2015-03 «О патриотическом воспитании в Московской области»; Закон Московской области от 01 декабря 2003 № 155/2003-03 «О государственной молодежной политики в Московской области».
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализа-	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев

ции программы	по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УВР, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере «сервис, оказание услуг населению (общественное питание.)»	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[34] (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[35] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса организации общественного питания с учетом специфики организации	**ЛР 15**
Личностные результаты	

[34] Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[35] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[36] (при наличии)	

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы[37]

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ОГСЭ.01 Основы философии	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОГСЭ. 02 История	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОГСЭ.04 Физическая культура	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
ОГСЭ.05 Психология общения	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ЕН.01 Экологические основы природопользования	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ЕН.02 Химия	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.04 Организация обслуживания	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
ОП.08 Охрана труда	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10**
ОП.10 Эффективное поведение на рынке труда	**ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7**
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
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	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10,**

[36] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.
[37] Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
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	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.	**ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15**

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

– демонстрация интереса к будущей профессии;

– оценка собственного продвижения, личностного развития;

– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

– участие в исследовательской и проектной работе;

– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/учебной группе;

– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой

обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по УВР, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагога-организатора, социального педагога, педагогов-психологов, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

– информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

– мониторинг воспитательной работы;

– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;

– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте ГБПОУ МО «БТ».

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

на период 2021-2025 г.

г. Балашиха 2021г.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (*в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий*), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума Лукин Д.В., Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» «Волонтерство»
2	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 3, 8, 9, 10	«Кураторство и поддержка»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.,		«Учебное занятие»

				заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.		
10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А., заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Молодежные общественные объединения»
	Организация волонтерской поддержки чемпионата "Абилимпикс".	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А., заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
15	Введение в профессию (специальность) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 13, 14, 15, 16	«Профессиональный выбор»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Цифровая среда»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Организация предметно-эстетической среды»
				Преподаватели Краузе Л.Е., Гаврилин С.А.		«Взаимодействие с родителями»
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	Международный день мира».	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ОКТЯБРЬ						
1	День пожилых людей	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 4, 5, 6	«Студенческое самоуправление»

						«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День Учителя	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума Лукин Д.В	ЛР 2, 4	«Ключевые дела ПОО»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Кураторство и поддержка»
				Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.		«Учебное занятие»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Студенческое самоуправление»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Молодежные общественные объединения»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Цифровая среда»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Организация предметно-эстетической среды»
				Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.		«Профессиональный выбор»
				Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.		«Взаимодействие с родителями»
30	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Военно-патриотическая игра «Преодоление»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Проведение месячника «Такая разная Россия, такая дружная страна», посвященного формированию толерантных установок	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства Тематический урок «4 ноября – День народного единства. День освобождения Москвы силами народного ополчения под руководством Кузьмы Минина и Дмитрия Пожарского от польских интервентов	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда
5	День матери	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Участие в ежегодной акции «Ночь искусств»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ДЕКАБРЬ						
9	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
3	Тематический урок – «Урок Доброты», посвященный – Международному дню инвалидов.	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Интеллектуальное шоу «Ворошиловский стрелок»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
	Конкурс на лучшее знание государственной символики	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День Конституции Российской Федерации	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Участие в Рождественской благотворительной ярмарке.	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс		Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А., Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Участие в городском фестивале- кон-	1-4 курс		Заместитель директора по УВР	ЛР 5, 6,	«Студенческое само-

	курсе творчества «Виват, таланты!»			Алексеева Л.А.,	7	управление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
8	День российской науки	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А., Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 5, 4	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День защитников Отечества	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
МАРТ						
8	Международный женский день	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А., Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Участие в открытом фестивале творчества для лиц с ОВЗ «Мы все можем!»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные обще-

						ственные объединения» «Цифровая среда»
	Московские областные «Гагаринские чтения» среди обучающихся средних профессиональных учреждений Конкурс творческих работ	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АПРЕЛЬ						
12	День космонавтики	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 2, 3 4 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Встречи с успешными представителями малого бизнеса	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 2, 3 4 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
МАЙ						
1	Праздник весны и труда	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2, 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	День Победы	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Социально-психологический тренинг «Проектирование жизненной перспективы»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2, 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

	Обучение студентов в Школе начинающего предпринимателя на базе ФГБОУ ВО РГАЗУ.	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2, 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
24	День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
26	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	Пушкинский день России	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День России	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10,	«Студенческое самоуправление» «Молодежные обще-

				Ерёмина Г.В.	11	ственные объединения» «Цифровая среда
22	День памяти и скорби	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День молодежи	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Региональный фестиваль «Подари надежду»	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 9, 10, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АВГУСТ						
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А. Заместитель директора по УПР Ерёмина Г.В.	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр	Заместитель директора по УВР Алексеева Л.А.	ЛР 2, 3, 5, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

Приложение 4

к ООП по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2021г

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
3. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
4. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело СПО предусмотрено освоение квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Наименование обобщенной трудовой функции и (или) трудовой функции	Уровень квалификации
16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023)	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;	3
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;	4
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;	5
	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.	6
12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	3
	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;	4
	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров;	5
	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха.	6

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	*Профессиональный стандарт*	*Компетенция Ворлдскиллс*
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.	16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023)	«Поварское дело»

	12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).	«Кондитерское дело».

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Демонстрационный экзамен	
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день.

Итоговая оценка и присуждение квалификации происходят на заключительном заседании государственной аттестационной комиссии и записываются в протоколе заседания.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитываются качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада. Теоретического и практического опыта студента.

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций. Знаниям, умениям, готовности к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств. Включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заполняется председателем и членами ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.

Каждый критерий оценивается от 0 до2 баллов (0 баллов- признак компетенции отсутствует, 1-балл- признак проявлен в неполном объеме, 2 балла- признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) ставится при выполнении следующих условий: научно обоснованы и четко сформулированы: тема, цель и предмет дипломной работы; показаны актуальность и новизна исследования; достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором; осуществлен эксперимент, доказывающий результативность выполненной работы; сделаны конкретные и убедительные выводы по результатам исследования; список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования; в тексте имеются ссылки на литературные источники; выпускная работа оформлена аккуратно; имеется необходимый иллюстративный материал и (или) электронная презентация, содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК (Государственной экзаменационной комиссии).

Оценка «4» (хорошо): список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники; работа недостаточно аккуратно оформлена; содержание и результаты исследования доложены недостаточно полно; выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «3» (удовлетворительно: имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа оформлена неаккуратно, работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «2» (неудовлетворительно): много замечаний в отзывах руководителя, рецензента, работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично, ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

Баллы дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалуна основе таблицы 1.

Таблица 1. Критерии оценки

Процент результативности		**Балл (отметка)**	**Оценка**
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК, как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

2.2. Порядок проведения процедуры

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты. Рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензия, вопросы членов комиссии, ответы

студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работе.

Отзыв руководителя и рецензия зачитываются председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы
- актуальность
- цель и основные задачи
- объект и предмет изучения
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа
- основные выводы и практические рекомендации
- ответы на замечания рецензента

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

К защите дипломной работы допускаются студенты:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа оформляется и готовится к защите обучаемым на основании общих требований к структуре и правилам оформления выпускной квалификационной работы (рассмотрены на заседании Методического совета ГБПОУ МО «Балашихинский техникум».

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается с учетом требований стандартов WorldSkills и ФГОС СПО (Приложение 2).

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи
- умение работать с технологической и нормативной документацией
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процессов, средств труда
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат
- владение экономическими, экологическими и правовыми параметрами профессиональной деятельности
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий

На заседания государственной экзаменационной комиссии предъявляются следующие документы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

– Программа государственной итоговой аттестации;

– Приказ руководителя образовательного учреждения о допуске к государственной итоговой аттестации;

– Приказ директора техникума о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;

– Сведения об успеваемости обучаемых;

– Зачётные книжки обучаемых;

– Оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии

– Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием. Мультимедийным и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

Комплект оценочной документации № 1.1 для
Демонстрационного экзамена по стандартам
Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 34«Поварское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.1 по компетенции
№ 34 «Поварское дело»
(образец)

Задание включает в себя следующие разделы:
1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (B, F, C).
Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.
В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.
Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на

продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.
Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.
Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.
На выполнение задания демонстрационного экзамена (B, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть B Холодная закуска - Finger food

Описание Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида

Размер «на два укуса»

• 1ый вид:

- на основе теста собственного приготовления

• 2ой вид:

- использовать обязательный продукт – печень куриная

• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы

• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

*В данном конкурсном задании под **Finger Food** подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.*

Особенности

подачи

• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:

• Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется

• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографии дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Особенности подачи

• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г
порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
• Подаются три идентичных блюда
• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию

Основные ингредиенты

• Используйте продукты с общего стола
• Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные ингредиенты

Декоративный элемент из изомальта или карамели

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию

Основные ингредиенты

• Используйте продукты с общего стола
• Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные ингредиенты

Продукт из оглашенного задания в С-1

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания

демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Вторая тарелка подаётся в дегустацию
Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.
Основные ингредиенты • Используйте продукты с общего стола
• Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты
Печень куриная
Специальное оборудование
Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть F Горячее блюдо - Мясо
Описание Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)
Вторая тарелка подаётся в дегустацию
Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и не-органические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)

– правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

– визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
– стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
– сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
– консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
– вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Часть С Десерт
Описание Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника
2 гарнира на выбор участника
• 1 соус на выбор участника
• Декоративный элемент из изомальта или карамели
• Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться

3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

– соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
– соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
– соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
– рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
– правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
– правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и не-органические отходы);
– правильность использования цветных разделочных досок;
– правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

– организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
– владение кулинарными техниками;
– владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

– время подачи;
– температура подачи;
– присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

– корректная масса или размер блюда;
– чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
– правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

– визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
– стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
– сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
– консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
– вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществлять перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК.

При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки (код 1.1) составляет 34,75балла.

3.2.2. Критерии оценки

№ п/п	Модуль, в котором используется критерии	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Холодная закуска (fingerfood) в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2		Горячие блюдо		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
	Итого				20,5	14,25	34,75

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

3.2.3. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Оценка ГИА	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в процентах.	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100%
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в баллах	0-6,9	7-13,9	14-24,9	25-34,75

Обучающиеся – инвалиды и лица с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.