Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЮУМК»
_____/ А.П.Большаков
«___» _____2017 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

г. Челябинск, 2017

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, примерной основной образовательной программой, в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, с учетом запросов работодателей и особенностей развития региона.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии блока ОПД и ПМ специальности «Технология продукции общественного питания»,
протокол № 1 от «11» 09 2017 г.

Председатель ЦМК Заболотских Л.А.

Разработчики:
Соколова А.А., старший методист
Заболотских Л.А. председатель цикловой методической комиссии
Драчева Л.А., преподаватель
Акимжанова А.Б., преподаватель
Баренкова Е.С., преподаватель
Проценко Н.Н., преподаватель
Абрамова Д.А., преподаватель
Гринева И.И., преподаватель

Содержание

1. Общие положения **4**
2. Общая характеристика образовательной программы **6**
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **6**
4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы **7**
4.1. Общие компетенции **7**
4.2. Профессиональные компетенции **7**
4.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей образовательной программы **10**
5. Документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса **11**
5.1. Учебный план **11**
5.2. Календарный учебный график.. **12**
5.3 Перечень рабочих программ **14**
6. Условия реализации образовательной программы **15**
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы **15**
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы **17**
6.3. Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы **18**
7. Оценка качества освоения образовательной программы **18**
8. Характеристика социокультурной среды
ПРИЛОЖЕНИЯ
I. Рабочие программы дисциплин
II. Рабочие программы профессиональных модулей
III. Рабочая программа учебной практики
IV. Рабочая программа производственной практики
V. Фонды оценочных средств для проведения контроля и оценки результатов освоения образовательной программы
VI. Программа государственной итоговой аттестации
VII. Методические материалы
VIII. Карта обеспеченности образовательной программы учебной и учебно-методической литературой
IX. Кадровое обеспечение образовательного процесса

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №

610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

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

– Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 27 апреля 2015 года № 03/3365 «О разработке образовательных программ СПО и учебных планов»;

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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»;

– Устав ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

2.2. Нормативный срок освоения программы

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Формы обучения: очная.

2.3. Трудоемкость образовательной программы

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов.

2.4 Квалификация выпускника

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к выполнению следующих видов деятельности:

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

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

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

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

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

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

– Выполнение работ по профессиям повар, кондитер.

– Предпринимательская деятельность и трудоустройство.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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.

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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.

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, видов и форм обслуживания.
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.
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.
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 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.
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.
7. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер.
ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК.7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
8. Предпринимательская деятельность и трудоустройство.
ПК.8.1. Оценивать управленческие решения и разрабатывать направления по совершенствованию технико-экономических показателей с учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.
ПК.8.2. Использовать имеющиеся экономические ресурсы с максимальной эффективностью.
ПК.8.3. Разрабатывать бизнес-план.
ПК.8.4. Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

4.3. Матрица соответствия компетенций составных частей образовательной программы

Матрица соответствия компетенций составных частей ОП включает соответствие общих и профессиональных компетенций учебным дисциплинам и профессиональным

модулям. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Фонде оценочных средств (Приложение 5)

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3 Перечень рабочих программ

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики разработаны и утверждены цикловыми методическими комиссиями и представлены в приложениях 1,2,3,4.

Рабочие программы учебных дисциплин
ОУДБ.01 Русский язык
ОУДБ.02 Литература
ОУДБ.03 Иностранный язык
ОУДБ.04 Математика
ОУДБ.05 История
ОУДБ.06 Физическая культура
ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08 Астрономия
ОУДБ.09 Физика
ОУДБ.10 Обществознание (включая экономику и право)
ОУДБ.11 География
ОУДП.01 Информатика
ОУДП.02 Химия
ОУДП.03 Биология
УДД.01 Основы профессиональной индентичности
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05 Психология общения
ЕН.01 Химия
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания
ОПД.04 Организация обслуживания
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.08 Охрана труда
ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10 Метрология и стандартизация
ОПД.11 Основы проектной деятельности
Рабочие программы 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 ассортмента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

ПМ.08 Организация и управление предпринимательской деятельностью

Рабочая программа учебной практики

Рабочая программа производственной практики

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы;
Математики;
Английского языка;
Немецкого языка;
Физики;
Химии;
Биологии;
Истории и обществознания;
Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
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
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

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

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:

Баня комбинированная лабораторная
Спиртовка
Электроплитка лабораторная

Посуда:

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
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Держатель для пробирок
Ножницы
Штатив для пробирок
Трубки стеклянные

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;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Кофемашина с капучинатором;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный;
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:
Микроволновая печь
Плита электрическая
Производственный стол
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории колледжа и имеются в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»**:**

Кухня организации питания:
Плита электрическая;
Шкаф холодильный;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Слайсер;
Кофемашина с капучинатором;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, 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 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 получают 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.

Доля педагогических обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 процентов.

Кадровое обеспечение образовательного процесса представлено в приложение 9.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ (Приложение 8).

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Методические материалы представлены в приложении 7.

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

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

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

Библиотечный фонд, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится колледжем по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (Приложение 5)

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы. Оценочные средства разработаны и утвержденные цикловыми методическими комиссиями с участием работодателей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) с включением в процедуру защиты демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников (Приложение 6). Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается цикловой методической комиссией, согласуется с работодателем, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными ГБПОУ «ЮУМК» после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, защиты демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы государственного образца.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОПОП

Изменение № 1 от «02» февраля 2021 г., стр. 5,6	
БЫЛО	СТАЛО
–	**П 1.4** Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её организуется в форме практической подготовки. **П 1.5** Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитальной работы, разрабатываемых утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспиательной работы.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Раздел 3 «Характеристика профессиональной деятельности выпускника» дополнен: Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПООП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.	
Основание: ***приказ № 747 от 17.12.2020 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированный Министерством юстиций Российской Федерации № 62178 от 22.01.2021 г.*** Подпись лица внесшего изменения ***Акимжанова А.Б.***	

ПК-101

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2021 / 22 УЧЕБНОГО ГОДА

| Курс | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебной нагрузки | 2021 | | |

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звна
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Южно-Уральский многопрофильный колледж"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ "ЮУМК"
_____ А.П.Большаков
"___" _____ 2023г.

Начало подготовки с 01.09.2023г.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39			2		11	52
II курс	30	5	5	1,5		10,5	52
III курс	30	3	7	1,5		10,5	52
IV курс	17	4	12	2	6	2	43
Всего	**116**	**12**	**24**	**7**	**6**	**34**	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
								в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		зачет	экзамен	Всего	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	В т.ч. в форме практической подготовки	теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16 нед.	23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Недельная нагрузка													36	36	36	36	36	36	36	36
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**3**	**1476**	**0**	**1404**	**306**	**666**	**738**	**0**	**0**	**54**	**18**	**612**	**792**						
ОУД.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (базовые/профильные)***	***9***	***3***	**1404**	**0**	**1332**	**286**	**628**	**704**	**0**	**0**	**54**	**18**	**592**	**740**						
ОУД.01	Русский язык		2	102		78	18	26	52			18	6	34	44						
ОУД.02	Литература	2		108		108	14	50	58					52	56						
ОУД.03	Математика		2	214		190	26	86	104			18	6	102	88						
ОУД.04	Иностранный язык	2		106		106	34	0	106					50	56						
ОУД.05	**Информатика**	2		100		100	10	50	50					34	66						
ОУД.06	Физика	2		64		64	36	44	20					28	36						
ОУД.07	**Химия**		2	132		108	20	56	52			18	6	50	58						
ОУД.08	**Биология** (выполнение индивидуального проекта)	2		110		110	20	82	28					52	58						
ОУД.09	История	2		130		130	10	94	36					66	64						
ОУД.10	Обществознание	2		96		96	44	66	30					38	58						
ОУД.11	География	2		46		46	6	34	12						46						
ОУД.12	Физическая культура	1,2		108		108	28	2	106					52	56						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	20	38	32					34	36						
ИП	Индивидуальный проект	2		18		18	0	0	18						18						
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***1***	***0***	**72**	**0**	**72**	**20**	**38**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**20**	**52**	**0**	**0**	**0**	**0**		
УДД.01	Основы профессиональной идентичности	2	0	72		72	20	38	34					20	52						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**4**	**0**	**436**	**6**	**430**	**123**	**90**	**340**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**94**	**60**	**76**	**48**	**60**
ОГСЭ.01	Основы философии	8		36	2	34	10	34	0												36
ОГСЭ.02	История	3		36	2	34	10	34	0							36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	0	164	65	0	164							31	29	30	38	24	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,		164	0	164	34	6	158							31	29	30	38	24	12
ОГСЭ.05	Психология общения	4		36	2	34	4	16	18								36				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**189**	**10**	**170**	**58**	**118**	**52**	**0**	**0**	**3**	**6**			**30**	**94**	**56**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		5	153	8	136	54	92	44			3	6			30	58	56			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	2	34	4	26	8								36				
П.00	**Профессиональный цикл**	**25**	**14**	**3479**	**106**	**2050**	**2597**	**1065**	**945**	**40**	**1152**	**81**	**90**	**0**	**0**	**466**	**658**	**478**	**770**	**528**	**408**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**8**	**2**	**985**	**44**	**914**	**613**	**489**	**425**	**0**	**0**	**15**	**12**	**0**	**0**	**336**	**32**	**234**	**152**	**204**	**0**
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		72	4	68	42	36	32							72					
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3*	117	6	102	61	68	34			6	3			108					
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания		3*	81	2	70	42	43	27			6	3			72					
ОПД.04	Организация обслуживания		5	99	2	88	70	54	34			3	6					90			
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	7*		108	6	102	62	60	42										56	52	
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7*		36	2	34	26	22	12											36	
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		108	6	102	80	30	72									48	60		
ОПД.08	Охрана труда	3		36	2	34	20	24	10							36					
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	7		68	4	64	48	16	48										36	32	
ОПД.10	Метрология и стандартизация	5		62	2	60	48	54	6									62			
ОПД.11	Основы проектной деятельности	5		114	4	110	70	28	82							48	32	34			
ОПД.12	Основы предпринимательской деятельности	7*		48	2	46	28	36	10											48	
ОПД.13	Способы поиска работы, трудоустройства	7*		36	2	34	16	18	16											36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**17**	**12**	**2494**	**62**	**1136**	**1984**	**576**	**520**	**40**	**1152**	**66**	**78**	**0**	**0**	**130**	**626**	**244**	**618**	**324**	**408**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**4**	***276***	***6***	***102***	***228***	***52***	***50***	***0***	***144***	***6***	***6***	***0***	***0***	***36***	***216***	***0***	***0***	***0***	***0***
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		36	2	34	28	24	10							36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	84	4	68	56	28	40			6	6				72				
УП.01	Учебная практика	4		72			72				72						72				
ПП.01	Производственная практика	4		72			72				72						72				
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		***6***	***478***	***10***	***228***	***408***	***128***	***76***	***24***	***216***	***6***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***158***	***296***	***0***	***0***
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента	5		42	2	40	32	28	12	0								42			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	208	8	188	160	100	64	24		6	6					80	116		
УП.02	Учебная практика	6		72			72				72							36	36		
ПП.02	Производственная практика	6		144			144				144								144		
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**		***6***	***330***	***6***	***168***	***198***	***122***	***46***	***0***	***144***	***6***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***86***	***232***	***0***	***0***
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		50	2	48	26	38	10									26	24		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		124	4	120	28	84	36									42	82		
УП.03	Учебная практика	6		36			36				36							18	18		
ПП.02	Производственная практика	6		108			108				108								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**		***7****	***294***	***6***	***120***	***224***	***62***	***58***	***0***	***144***	***6***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***90***	***180***	***0***
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		36	2	34	24	24	10										36		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7*	102	4	86	56	38	48			6	6						54	36	
УП.04	Учебная практика	7		72			72				72									72	
ПП.04	Производственная практика	7		72			72				72									72	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**8**	***366***	***12***	***144***	***294***	***78***	***66***	***0***	***180***	***6***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***96***	***240***
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	60	6	42	33	30	12			6	6							48	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8	114	6	102	81	48	54				6							48	60
УП.05	Учебная практика	8		72			72				72										72
ПП.05	Производственная практика	8		108			108				108										108
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**8**	***234***	***6***	***102***	***194***	***44***	***42***	***16***	***108***	***6***	***6***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***48***	***168***
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	114	6	102	86	44	42	16			6							48	60
ПП.06	Производственная практика	8		108			108				108										108
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**		**4***	***516***	***16***	***272***	***438***	***90***	***182***	***0***	***216***	***6***	***6***	***0***	***0***	***94***	***410***	***0***	***0***	***0***	***0***
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"		4*	180	10	170	140	56	114							58	122				
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"		4*	108	6	102	82	34	68								108				
УП.07	Учебная практика	4		108			108				108					36	72				
ПП.07	Производственная практика	4		108			108				108						108				
ПП	Производственная практика			144			144				144										144
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			216																	216
	Всего	**40**	**18**	**5940**	**122**	**4054**	**3228**	**1939**	**2075**	**40**	**1152**	**138**	**114**	**612**	**792**	**594**	**846**	**594**	**846**	**576**	**828**
Государственная итоговая аттестация - 6 недель						**Всего**	Дисциплин и МДК							**612**	**792**	**558**	**522**	**540**	**540**	**432**	**180**
							Учебной практики							**0**	**0**	**36**	**144**	**54**	**54**	**72**	**72**
							Производственной практики							**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**252**	**72**	**360**
							Экзаменов							0	3	1	3	2	3	2	4
							Зачетов							0	10	4	6	3	7	5	5

* комплексные экзамены и зачеты по междисциплинарным курсам в соотвествующем семестре

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
Кабинеты:	**Лаборатории:**
1. Руского языка и литературы;	19. Химии;
2. Математики;	20. Учебная кухня ресторана;
3. Английского языка;	21. Учебный кондитерский цех.
4. Немецкого языка;	**Спортивный комплекс:**
5. Физики;	22. Спортивный зал;
6. Химии;	23. Открытый стадион широкого профиля
7. Биологии;	**Залы:**
8. Истории и обществознания;	24. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
9. Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности;	25. Актовый зал.
10. Социально-экономических дисциплин;	
11. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигены;	
12. Экологических основ природопользования;	
13. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;	
14. Технологии кулинарного и кондитерского производства;	
15. Организации обслуживания;	
16. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	
17. Организации хранения и контроля запасов и сырья	
18. Метрологии и стандартизации;	

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Южно-Уральский многопрофильный колледж"по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016) , Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказа Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке", приказа Минтруда РФ от 09.03.2022 N 113Н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»; приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»; примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", с учетом требований работодателя.

Организация учебного процесса

Нормативный срок освения ППССЗ СПО при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соотвествии с календарным учебным графиком.

Объем образовательной программы при очной форме получения образования составляет 5940 часов.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность академического часа 45 мин. перемена 10 мин.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на I курсе - 11 недель, на II - 10,5 недель, на Ш курсе -10,5 недель, на IV курсе 2 недели, в том числе две недели в зимний период.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Часть учебного времени 70 % дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме одной недели (35 часов) на предпоследнем курсе.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводятся в период освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрированно.Производственная практика реализуется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Производственная практика на последнем курсе в объеме 4 недель направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие 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.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:

ФГОС среднего общего образования (Приказ Миобрнауки России от 17 мая 2012г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413».

Срок реализации программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности. Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки России 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. Учебный план содержит 13 обязательных общеобразовательных учебных дисциплин: русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности. В общеобразовательный цикл включена дополнительная учебная дисциплина: "Основы профессиональной идентичности", в ходе изучения данной дисциплины отводятся часы на раздел "Введение в специальность, раздел "Развитие профессиональной идентичности".

В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определён естественно-научный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 39 недель.С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Учебным планом предусмотрены экзамены по дисциплинам "Русский язык", "Математика", "Химия".

В учебном плане предусмотрена организация и выполнение обучающимися индивидуального проекта по учебной дисциплине "Биология". Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), кторый выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного (или нескольких изучаемых предметов, курсов) в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательсткой, социальной, иной). Часть заданий, связанных с выполнением индивидуального проекта, студенты выполняют самостоятельно в рамках домашней работы.

Формирование вариативной части ППССЗ

В соотвествии с примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" предусмотрено использование 1296 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен в соответствии с рекомендациями работодателя на циклы дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОГСЭ – 4 часа; ОП – 373 часов; ПМ – 730 часов, Промежуточная аттестация - 180 часов.

В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на увеличение часов.

В цикле ОП введены дисциплины "Основы проектной деятельности"- 114 часов, "Метрология и стандартизация" - 62 часа ,"Основы предпринимательской деятельности" - 48 ч.; Способы поиска работы, трудоустройства - 36 ч.

В дисциплине "Информационные технологии в профессиональной деятельности" предусмотрены часы на изучение тем по основам цифровой экономики, в дисциплине "Основы экономики, менеджмента, маркетинга" предусмотрены часы на изучение тем по основам бережливого производства и финансовой грамотности.

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет (в том числе комплексные), экзамен (в том числе комплексные) в соответствии с учебным планом. Все зачеты дифференцированны. Формой промежуточной аттестации по итогам освоения программ профессиональных модулей является экзамен (квалификационный).

Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены и зачеты по следующим дисциплинам, междисциплинарным курсами и профессиональным модулям:

В 6 семестре комплексный зачет по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

В 7 семестре комплексный зачет по дисциплинам ОПД.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга и ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности;

В 7 семестре комплексный зачет по дисциплинам ОПД.12 "Основы предпринимательской деятельности" и ОПД.13 Способы поиска работы, трудоустройства.

В 3 семестре комплексный экзамен по дисциплинам ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья и ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания;

В 7 семестре комплексный экзамен 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 и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

В 4 семестре комплексный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар" и МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии "Кондитер".

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800.

Заместитель директора по научно-методической работе Ю.А. Маркова

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Челябинск 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.М.Ишмурзина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___» _____ 2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:
Нестеренко И.М., преподаватель общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основных профессиональных образовательных программ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	описывать значимость своей *профессии (специальности);* применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 36 часов, часть программы - 10 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 10 часов,

Объем образовательной программы 36 часов, в том числе: практическая подготовка - 10 часов, теоретическое обучение –34 часа, самостоятельная работа обучающегося -2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы:	**36**
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**34**
в том числе:	
практическая подготовка	**10**
теоретическое обучение	**34**
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
из них: контрольные работы	-
консультации	-
экзамен	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Предмет философии**. Историческое многообразие определений философии. Проблема возникновения философии. Философия как тип мировоззрения. Мифологическое мировоззрение. Религиозное мировоззрение. Философия как наука и мировоззрение.	**2**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии		**14**	
Тема 1.1. Философия Древнего мира	**Религиозно-философское учение Древнего Востока**. Конфуций, его учение и влияние на мировоззрение Китая. Учение Лао Цзы о Дао. **Античная философия**. Милетская школа (Фалес, Анаксимандр, Анаксимен). Диалектика Гераклита. Атомистическая концепция Демокрита Сократ о человеке и государстве. Учение Платона. Философия Аристотеля, Эпикура. Лукреций Кар о природе вещей.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК. 4, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Античная философия	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.2. Европейская философия в Средние века	**Основные этапы развития средневековой философии**. Учение Августина Блаженного и Фомы Аквинского о Боге, мире и человеке.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Важнейшие черты мировоззрения эпохи Возрождения. Философия Николая Кузанского, Джордано Бруно, Эразма Роттердамского. Особенности утопической формы сознания (Т.Мор, Т.Кампанелла, Монтень).		

	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.3. Основные идеи философии Нового времени	**Научная революция XII в. и ее влияние на философию. Поиск причин заблуждения человеческого разума и разработка методов познания в философии.** Френсис Бэкон о противоречиях человеческого ума. Зарождение экспериментальной науки. Рене Декарт о природе и человеке. Томас Гоббс о происхождении государства. Учение Спинозы о субстанции. Антология Локка. Учение о человеке, его естественных правах и государстве в трудах французских энциклопедистов (Гельвеций, Дидро, Руссо).	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.4. Немецкая классическая и постклассическая философия	**Немецкая классическая философия**. Теория познания, этика и эстетика, понимание исторического процесса в философии И.Канта. Идеалистическая философия Г.Гегеля. Антропологический материализм А.Фейербаха. Марксистская философия. Маркс и Энгельс – создатели диалектического и исторического материализма.	4	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Постклассическая философия. Философия пессимизма А.Шопенгауэра. Ф.Ницше о «переоценке ценностей»		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.5. Русская философия XIX-XX веков	**Специфические особенности русской духовности**. Место и роль русских мыслителей в диалоге Западной и Восточной духовных культур. Проблема человека в русской философии XIXв. Революционно-демократическая мысль в России (А.И.Герцен, Н.Г.Чернышевский, М.А.Бакунин).	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК. 4, ОК.5, ОК.6, ОК.9**

	Славянофилы у истоков самобытной русской философии. Русская религиозная философия (В.Соловьев, С.Н. и Е.Н.Трубецкие, П.А.Флоренский, Н.А.Бердяев). Русские писатели как оригинальные мыслители (Ф.М.Достоевский, Л.Н.Толстой). Философия русского космизма (Н.Ф.Федоров, Э.К.Циолковский, В.М. Вернадский, А.Л.Чижевский).		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Наследие русской философии	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)		
Тема 1.6. Философские альтернативы XX века.	**Основные направления философии 20в**. Религиозно-мистическая философия. Сциентизм, антисциентизм. Социал-дарвинизм. Философское открытие бессознательного. Концепции З.Фрейда, К.Юнга, Э.Фромма. Экзистенциализм (Ж.-П. Сартр, А. Камю, К. Ясперс).	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Экзистенциализм как одно из направлений философии XX века.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	**-**	
Раздел 2. Фундаментальные проблемы философии		**20**	
Тема 2.1. Учение о бытии (онтология).	**Бытие как философское понятие и онтология как учение о бытии**. Материальное и идеальное бытие. Эволюционные процессы во Вселенной, саморазвитие материи, прогрессивные и регрессивные линии эволюции. **Жизнь как земной и космический феномен**. Проблема конечности и бесконечности жизни, уникальности и множественности во Вселенной. Бытие человека: во Вселенной и на Земле. Концепция ноосферы, ее научная и религиозно-мистическая трактовки.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	

	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.2. Основы научной картины мира.	**Объективный мир и его картина**. Единство и целостность мира. Основные категории научной картины мира: пространство, время, движение, число, свет, цвет, ритм. **Современные представления о структуре мира**. Структурные уровни материи. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.3. Человек и смысл его бытия (философская антропология).	**Человек и его место в мире как предмет философского осмысления**. Религиозные, философские и естественнонаучные теории происхождения человека. Многомерность человеческой природы: ее биологические, социальные и духовные компоненты. Человек – как живой организм; биологические основы видовых, групповых и индивидуальных особенностей человека.	4	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Человек как продукт социальной жизни и культуры. Личность человека, ее сознание и самосознание, потребность, интересы, ценности. Проблема индивидуальной и социальной свободы личности и прав человека. **Духовно-социальные и экзистенциальные аспекты и проблемы человеческого бытия**. Жизнь и смерть, судьба, добро и зло, любовь, счастье, смысл жизни. Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Феномен искусства в жизни человека. Талант и гений. Дегуманизация современного искусства		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Смысл жизни человека	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	

Тема 2.4. Проблемы сознания в философии.	**Сознание и человеческая природа**. Современные естественнонаучные данные о мозге, разуме, сознании. Происхождение и сущность сознания. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание ка поток переживаний (душа).	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Мышление, его истоки и сущность. Язык и мышление: их соотношение, сходство и различие. Абстрактное мышление. Основные идеи З.Фрейда. Теория архетипов К.Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.5. Теория познания (гносеология).	**Общая характеристика познания**. Природа и понятие познания. Проблемы «субъекта-объекта» в истории философии. Познание как отражение и как творчество. Чувственное и рациональное в познавательном процессе. Сознание – язык – мышление. Понятие истины. **Виды познания**. Обыденное, научное, философское, религиозное, художественное познание – различие их характеристик Научное познание: критерии объективности, истинность и достоверность результатов. Современное понимание познавательности мира.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.6. Общество и его философский анализ	**Философское понимание общества и его истории**. Общество как саморазвивающаяся система. Гражданское общество, нация и государство. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (марксистская теория классового общества: «открытое общество» К.Поппера; «свободное общество» Ф.Хайера; неолиберальная теория глобализации). Основные концепции философии истории.	4	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**

	Культура как предмет философского рассмотрения. Сущность культурных ценностей. Культура и язык. Культура и идеология. Культурный конфликт. Высокая культура. Массовая культура. Субкультура. Проблемы современной культуры. Понятие культурной экспансии. Проблема самоидентификации культуры. Роль традиции в культуре.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Философия истории	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.7. Глобальные проблемы современной цивилизации	**Происхождение и сущность глобальных проблем**. Понятие «глобальных» проблем человечества, их сущность и причины происхождения. Современная глобалистика как научная и конструктивная основа реализации высшей цели человечества – создание управляемой жизнеспособной земной ноосферной цивилизации.	2	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	Глобальные модели мира. Ресурсная и биосферная модель мира. Модель управляемого, научно-организованного мироустройства XXI века. Оптимальная и реальная эколого-социальная экономическая система современной цивилизации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и технического оснащения учебного кабинета общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Горелов А.А. Основы философии, уч. пособие - М., Академия, 2018, 255 с.
2. Губин В.Д. Основы философии. Учебное пособие. М.: ФОРУМ–ИНФРА-М, 2019,288с.
3. Панфилова, М.И. Основы философии: учебное пособие для СПО [Текст] / М.И. Панфилова – М. Юрайт, 2019. – 184 с.
4. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для СПО [Текст] / А.Г.Спиркин – М.: Юрайт, 2019. – 392 с.
5. Философия, под редакцией Лавриненко В.Н., Ратниковой В.П.; Учебник, М., - Юнити-Дана, 2009, 635 с.

Дополнительная литература:

1. Астапов, С.Н. Русские мыслители/ С.Н. Астапов; науч. ред. И.Н. Лосева; предисл. Н.С. Капустин, И.Н. Лосева . – Ростов н/Д : Феникс [Ростов н/Д], 2003 . – 346 с.
2. Борисов С.В. Основы философии: учебное пособие М.: Флинта: Наука, 2010. - 424 с.
3. Волошин, А. В. Венок мудрости Эллады [Текст] / А.В.Волошин – М.: Дрофа, 2013. – 258 с.
4. Горелов, А.А. Основы философии: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений [Текст] / А.А. Горелов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 256 с.

5. Грядовой Д.И. Основы философских знаний, 3-е издание, переработанное и дополненное. Учебник, М.: «Профессиональный учебник», 2007, 303 с.
6. Грядовой Д.И. История философии. Древний мир. Античность. Книга 1. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2009, 463 с.
7. Грядовой Д.И. История философии. Средние века. Возрождение. Новое время. Книга 2. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2009, 455 с.
8. Грядовой Д.И. История классич. философии. Новое время. Европейское просвещение XVIII в., Книга 3. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2010, 483 с.
9. Никитин Л.А. История и философия науки. Учебное пособие - М., Юнити-Дана, 2008, 335 с.
10. Наука и религия: научно-популярный журнал ООО «НИР Лтд»
11. Рузавин Г.И. Методология научного познания. Учебное пособие -М., Юнити-Дана, 2009, 287 с.
12. Русская идея [Текст]: Сборник произведений русских мыслителей / Сост. Е. А. Васильев. - Москва.: Айрис-Пресс, 2002. - 506 с.

Интернет-ресурсы:

1. IPRbooks -электронно-библиотечная система
2. KNIGAFUND.RU -электронно-библиотечная система
3. http://www.academia-moscow.ru/ - электронно-библиотечная система
4. https://biblio-online.ru/ - электронно-библиотечная система
5. http://znanium.com/ - электронно-библиотечная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

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. Полнота, аргументация по содержанию задания; Понимание материала, обоснование своих суждений, применение знания на практике, Изложение материала последовательно и правильно. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) -перечень вопросов для обсуждения по темам дисциплины **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: тестирования
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.		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

г. Челябинск, 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.М.Ишмурзина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___» _____ 2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Нестеренко Ирина Михайловна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина имеет теоретическую направленность и имеет межпредметные связи с общеобразовательными дисциплинами «Обществознание», «История».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь:*

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать:*

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других международных организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники

контекстам.	сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 36 часов, часть программы - 10 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 10 часов.

Объем образовательной программы 36 часов, в том числе: практическая подготовка - 10 часов, теоретическое обучение –34 часа, самостоятельная работа обучающегося -2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы:	**36**
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**34**
в том числе:	
Практическая подготовка	**10**
Теоретическое обучение	**34**
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
из них: контрольные работы	-
консультации	-
экзамен	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: История

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Уровень освоения*	*Объем часов*	*Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*
Раздел 1. Мир на рубеже XX – XXI вв.				
Тема 1.1 Мир в конце XX и начале XXI века. Глобализация и глобальные проблемы человечества.	**Глобализация как новое явление современной жизни.** Предпосылки глобализации. Глобализация общественного развития на рубеже веков. Глобализация, её основные черты. Основные процессы: интеграционные, поликультурные, миграционные… Интернационализация экономики, формирование единого информационного пространства. Особенности современных социально-экономических процессов в странах мира. Экономическая либерализация, финансовая интеграция, качественное совершенствование транспорта и средств связи. Создание интеграционных группировок с участием 60 государств. (ЕС, НАФТА, АТЭС, АСЕАН) Политические ориентиры России **Глобализация как принцип единой ответственности человечества за судьбы мира**. Обострение планетарных проблем. Положительные и отрицательные стороны глобализации **Россия в решении глобальных проблем современности.** Роль государства в решении глобальных проблем: международного сотрудничества и упрочение мира, национальной и международной безопасности, экологии, демографии, борьбы с терроризмом.	*1*	*4*	*ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7*
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		*-*	
	Практическая подготовка: Обострение планетарных проблем и пути их решения.		*2*	

	Практическое занятие обучающихся (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольная работа (не предусмотрено)		**-**	
	Самостоятельная работа (не предусмотрено)		**-**	
Тема 1.2. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков.	**Модернизация экономик стран Западной Европы и США**. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран Западной Европы и США в конце XX - начале XXIвв. Завершение эпохи индустриального общества. «Общество всеобщего благоденствия»: основные параметры. Экономические и структурные кризисы. Формирование основ информационного общества. Альтернативы идей и моделей развития западных обществ.	***1***	***8***	***ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9***
	Восточная Европа в конце XX - начале XXI вв. Страны Восточной Европы во второй половине XX в. и начале.XXIв.: опыт демократической революции 1989-1991гг. Особенности политических и экономических преобразований в странах Восточной и Юго-Восточной Европы. Особенности моделей развития. Политика России в отношении восточноевропейских стран. Страны Восточной Европы на современном этапе.	***1***		
	Страны Азии, Африки и Латинской Америки в конце XXв и начале XXIв. Пути развития. Модели социально-экономического развития стран Азии и Африки и Латинской Америки. Культурно-цивилизационные блоки: Китайско-конфуцианский регион, Индо-буддийско-мусульманский блок, Арабо-мусульманский регион, Центральная и Южная Африка. Конфликты и кризисы в развивающихся странах (Индия и Пакистан, Израиль и Палестина). Итоги преобразований. Истоки сложностей модернизации.	***1***		
	Россия и мировые интеграционные процессы. Россия в решении интеграционных проблем современности: экономическая либерализация, финансовая интеграция. Проблемы миграции. Проблемы войны и мира. Движение	***1***		

	антиглобалистов.			
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Практическая подготовка: Проблемы войны и мира		***2***	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольная работа (не предусмотрено)		**-**	
	Самостоятельная работа (не предусмотрено)		**-**	
Тема 1.3. Международные отношения на рубеже веков.	**Мировая цивилизация: новые проблемы на рубеже XXI века** Проблемы нового миропорядка. Мир после окончания «Холодной войны». Кризис биполярного мира и формирование многополярного мира, как новой структуры миропорядка. Формирование идеи американского мирового лидерства Субъекты международных отношений. Международные организации и другие формы межгосударственного взаимодействия. Роль в международной политике ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности в современном мире.	***1***	***6***	***ОК 5, ОК 6***
	Локальные, региональные, межгосударственные конфликты в современном мире. Силовые и мирные методы региональных, локальных и межгосударственных конфликтов в современном мире, их сущность и причины. Арабо-израильские отношения и палестинская проблема; особенности религиозного и этнического конфликта на территории Ирака; Тайваньский кризис 1996г.; индо-пакистанские международные отношения; югославский кризис; российско-грузинский кризис 2008г.; современные проблемы мирного урегулирования на Корейском полуострове.	***1***		

	ООН, ЕС, НАТО их роль в международной политике (основные направления деятельности). Идея создания универсальной международной организации для поддержания мира на планете. Роль ООН в решении проблем: нераспространение ядерного оружия, экономических, локальных очагов напряженности, целостности и взаимозависимости мира. Организационная структура ООН: Совет Безопасности, Генеральная Ассамблея ООН, Совет по Опеке, Экономический и Социальный Совет, Международный Суд, МАГАТЭ. Участие ООН в миротворческих акциях. «Буря в пустыне» (Ирак и Кувейт). Участие «голубых касок» в Анголе, Мозамбике, Камбодже, Югославии, Ираке, Сирии. Руководящие органы ЕС. Страны-участницы ЕС. Основные направления деятельности. Представительство в ЕС. ЕС и бывшие республики СССР. Европейский Суд. Парижская хартия для новой Европы. ОБСЕ – главный орган по проблемам европейской безопасности. Взаимоотношения России и стран ЕС. Участие России в работе органов ЕС. Состав и структура НАТО. Цели и задачи организации. Руководящие органы НАТО. Основные направления деятельности. Взаимоотношения между странами-участницами внутри организации. Отношения с мировым сообществом. Отношения стран НАТО и России. Расширение НАТО на Восток. Участие НАТО в решении международных и региональных конфликтов.	***1***		
	Лабораторные работы ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Практическая подготовка*:* Проблемы нового миропорядка и пути их решения.		***2***	
	Практическое занятие ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Контрольная работа ***(не предусмотрено)***		**-**	

	Самостоятельная работа ***(не предусмотрено)***		**-**	
Тема1.4. Российская Федерация и международная безопасность	**Роль России в мире**. **Участие России в решении международных проблем**. Международные позиции России как фактор стабильности мирового порядка. Участие России в решении международных проблем во многих регионах мира, с целью мирного урегулирования международных конфликтов. Роль России на «постсоветском пространстве». **Основные направления внешней политики РФ**: Россия и НАТО, Россия и СНГ, Россия и США, Россия и страны Азиатско-Тихоокеанского региона, Россия и ЕС. Российская Федерация и международная безопасность.	***1***	***4***	***ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9***
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Самостоятельная работа (не предусмотрено)		**-**	
Раздел 2. Российская Федерация в конце XX - начало XXI вв.				
Тема 2.1. Россия в постперестроечный период.	**Россия в постперестроечный период**.**1990-е годы**. Политический кризис начала 90-х гг. Определение значения Первого съезда Народных депутатов РСФСР. Рассмотрение событий Августовского путча, цели ГКЧП, хронология развития основных событий, реакция россиян и мирового сообщества на происходящие события. Оценка последствий августовских событий для политического, социального, духовного развития российского общества. Причины распада СССР: ход событий, движений в республиках за выход из состава СССР и «парада суверенитетов». Проект нового Союзного договора, подписание Беловежского соглашения и образование СНГ. Анализ последствий распада СССР для геополитической ситуации. РФ как правопреемница СССР. **Россия в 90-х гг.** Приход к власти Б.Н. Ельцина Конституционный кризис в стране, попытки импичмента президента, апрельский референдум и конституционное	***1***	***2***	***ОК 5, ОК 6***

	совещание, разгон Верховного Совета, рассмотрение поэтапной конституционной реформы, проект Конституции РФ. Основные направления экономического развития России в 90-х гг. «Шоковая терапия», приватизация, формирование олигархического капитализма в России, кризисные ситуации в экономике1993-1995 годов, развития основных отраслей экономики страны, анализ внешнего долга России на период 1993-1995, характеристика этапа либеральных социально-экономических реформ (1997-1999), реформирование сельского хозяйства, социально-демографическая ситуация в России. Характеристика проблем интеграции в мировую экономику.			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		**-**	
	Практическая подготовка (не предусмотрено)		**-**	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольная работа (не предусмотрено)		**-**	
	Самостоятельная работа (не предусмотрено)		**-**	
Тема 2.2. Россия 2000-2008гг	Социально-экономическое развитие страны. Проводимые реформы: налоговая, земельная, пенсионная, банковская, монетизация льгот, реформа трудовых отношений, электроэнергетики. Мировой экономический кризис 2008-2011 года: причины, влияние и последствия на экономику России. Взаимодействия России и ВТО. Политическое развитие страны. Президентские выборы 2000 и 2004гг., изменение многопартийной системы в России, укрепление позиций партии «Единая Россия», укрепление вертикали исполнительной власти, рассмотрение взаимодействия федеральной власти и власти субъектов РФ. Чеченская война. Приоритетные национальные проекты: их ход реализации и итоги. Вооружённый конфликт в Южной Осетии(2008) и отношение к нему международного сообществ. Послание	***1***	***2***	***ОК 5, ОК 6***

	Президента 2008 года и Закон о поправках к Конституции РФ. Характеристика стратегии и концепция социально-экономического развития России до 2020 года			
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрено)		**-**	
Тема 2.3. Российская Федерация на современном этапе.	**Российская Федерация на современном этапе**. Модернизация страны и реформирование общества. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	***1***	***2***	***ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9***
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Практическая подготовка: Российская Федерация в конце XX - начало XXI вв.		***2***	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольная работа (не предусмотрено)		**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрено)		**-**	
Раздел 3.Новая эпоха в развитии культуры.				
Тема 3. 1. Духовное развитие в конце XX-XXI вв.	**Наука, идеология и массовая культура** Культура: новые явления. Развитие науки и техники. Новые перспективы в научных исследованиях (кибернетика,	***1***	***2***	***ОК 5,ОК 6***

	радиоэлектроника, генная инженерия). Новая фаза научно-технической революции. Новые открытия, технологии. Общественно-философская мысль (теории общественного развития). Политическая идеология и защита частной собственности. СМИ и массовая культура. Феномен массовой культуры. Массовая культура как индустрия досуга. Идеи «поликультурности» и молодежные движения. Молодежная субкультура. Роль глобальной информационной системы «Интернет». Американизация массовой культуры и сопротивление национальных культур Европы и Востока. Рост исламско-фундаменталистских настроений в связи с европеизацией. Роль религии в современном мире.			
	Лабораторные работы ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Практическое занятие ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Контрольные работы ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Самостоятельная работа ***(не предусмотрено)***		**-**	
Тема 3. 2. Тенденции развития искусства и художественной литературы.	**Тенденции развития искусства и художественной литературы.** Новые тенденции в области искусства и художественной культуры в эпоху реальности ядерного века, апокалиптических угрозах уничтожения, нависшие над человечеством. Гуманизация культуры. От модернизма к постмодернизму в искусстве и литературе. Укрепление и развитие национальных культур.	***1***	***2***	***ОК 5, ОК 6***
	Лабораторные работы ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Практическое занятие ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Контрольные работы ***(не предусмотрено)***		**-**	
	Самостоятельная работа ***(не предусмотрено)***		**-**	
Тема 3.3. Роль важнейших	**Роль важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.** Назначение и	***1***	***2***	***ОК 1,ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК***

правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. «Всеобщая декларация прав человека 1948г.», «Международный Билль о правах», «Конвенция о ликвидации всех форм дискриминации в отношении женщин 1979г.», «Конвенция о правах ребенка», «Европейская Конвенция о защите прав человека и основных свобод 1950г.», «Конституция РФ 1993г.», «Конвенция СНГ о правах и основных свободах человека». Дифференцированный зачет			***5, ОК 6, ОК 9***
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		**-**	
	Практическая подготовка: Духовное развитие в конце XX-XXI вв.		***2***	
	Практическое занятие (не предусмотрено)		**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		**-**	
	Самостоятельная работа студентов		***2***	
Всего:			***34***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническое обеспечение

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная система, экран, принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. Артемов, В.В. История [Текст]: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Академия, 2018. - 256 с.
2. Артемов, В.В. История Отечества [Текст]: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Академия, 2018. - 384 с.
3. Самыгин, П. С. История [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.
4. **ЭБС «ЮРАЙТ»: Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века** : учебник для СПО / В. В. Кириллов. — 7-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 257 с.
5. ЭБС «ЮРАЙТ» учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 431 с.
6. **ЭБС «ЮРАЙТ»: История России** : учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.]; под ред. К. А. Соловьева. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 252 с.

Дополнительная литература

1. Зуев, М. Н. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов.- М.: Юрайт, 2017. - 545 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/6E085002-7AA9-4F69-9A5E-E9C68D4CC6C9#page/1
2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. - М. : Юрайт, 2017. - 299 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/9501603F-8CA8-4A69-959D-C9EC651DE4E5#page/1
3. История России (1914—2015) [Электронный ресурс] : учебник для СПО / И. С. Ратьковский ; под ред. М. В. Ходякова. - М. : Юрайт, 2017. - 552 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/0952E6E5-00D1-4370-AD7D-0DC18A1FCC2D#page/1
4. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. - М. : Юрайт, 2017. — 431 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/A853E0FA-F4D2-4220-941E-7B518AEA6F94#page/1
5. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.] ; под ред. К. А. Соловьева. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/7BA6833C-F83F-4F5F-B51A-C0594811F852#page/1
6. История России XX - начала XXI века [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 270 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/62A2CA1C-4C9A-427B-9EE7-FDF97A4253AD#page/1

7. Карпачев, С. П. История России [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. П. Карпачев.- М. : Юрайт, 2016. — 273 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/79F00B58-F2FC-4AD3-923B-BB35CFDCFB49#/

8. Крамаренко, Р. А. История России [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Р. А. Крамаренко. - М. : Юрайт, 2017. — 187 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/F0586AB2-2E81-4934-930A-89473E679A8B#page/1

9. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. – Ч. 2. XX век - начало XXI века [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. В. Кириллов. - М. : Юрайт, 2017. — 275 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/0A8F62DE-A732-462E-A346-A7BFA1CBCBBE#page/1

10. Кириллов, В. В. История России [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 502 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/92830FA8-0DF0-4D3B-BC9D-EA4CB64D3DC3#page/1

11. Мокроусова, Л. Г. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. - М. : Юрайт, 2016. — 127 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/545B02ED-7F91-4FE4-9AC0-FFB3E6A20340#page/1

12. Некрасова, М. Б. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. - М. : Юрайт, 2017. — 357 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/7260A698-6206-4084-8AC0-A2E433412FA5#page/1

13. Павленко, Н. И. История России 1700-1861 гг. (с картами) [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. И. Павленко, И. Л. Андреев, В. А. Федоров. - М. : Юрайт, 2017. — 308 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/85874DDB-E420-4CA9-B371-C8133227C8B8#page/1

14. Пленков, О. Ю. Новейшая история [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Ю. Пленков. - М. : Юрайт, 2017. — 399 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/67F5BE1C-7181-4E2A-B229-0CC75363E50F#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1		*2*
Умения:		
– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимо связь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	– *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкций* – *Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* – *Рациональность действий и т.д.* – *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Текущий контроль:*** – *оценка результатов выполнения практических заданий*
Знания:		
– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX –XXI веков; – сущностные причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в концеXX-начале XXI в.; – особенности исторического пути России на рубеже XX – XXI веков, ее роль в мировом сообществе; – основные процессы (интеграционные, поликультурные и экономические в развитии ведущих государств и регионов мира); – назначение ООН, НАТО, ЕС и других	– *Полнота ответов, точность формулировок, точность формулировок, адекватность применения специальной терминологии* – *не менее 70% правильных ответов.* – *адекватность результатов поставленным целям*	***Текущий контроль при проведении:*** – *письменного/устного опроса;* – *тестирования;* – *оценка результатов выполнения практических заданий*

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.	– *не менее 70% правильных ответов.*	***Промежуточная аттестация*** – *в форме зачета*

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Челябинск 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/ Хисамова Г.Д.

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждено приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:

Аксёнова Надежда Аркадьевна, преподаватель английского языка ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г.Челябинск

Романчева А.П., преподаватель английского языка ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г.Челябинск

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями ПМ1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	в области аудирования: понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью; понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях). в области чтения: читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем) в области общения: общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах. в области письма: 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 В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Объем образовательной программы 164 часа, часть программы 65 часов реализуется в форме практической подготовки и включает практические занятия – 65 часов.

Объем образовательной программы 164 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка в виде практических занятий – 164 часа;
практическая подготовка – 65 часов.

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	164
Самостоятельная работа	–
Объем образовательной программы	164
в том числе:	
практическая подготовка	65
теоретическое обучение	–
лабораторные занятия	–
практические занятия	164
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
Промежуточная аттестация проводится в форме	дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	*2*		**3**	**4**
Тема 1. Введение в профессию	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**1**		
	1. Лексический материал по теме «Моя будущая профессия повара-кондитера». Грамматический материал. Прямая и косвенная речь			
	2.Лексический материал по теме: «Виды тепловой кулинарной обработки продуктов». Грамматический материал. Словообразование с помощью суффиксов -ing, -ed; -ig, -lich			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1. Практическое занятие Чтение и перевод текста по теме: «Моя будущая профессия». Выполнение устных упражнений на употребление прямой и косвенной речи.		2	
	2. Практическое занятие Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений «Виды тепловой кулинарной обработки продуктов». Закрепление грамматического материала при выполнении тестовых упражнений работ». Выполнение упражнений на словообразование с помощью суффиксов -ing, -ed		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 2. Названия продуктов питания и характеристики блюд	**Содержание учебного материала**		**32**	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**16**		
	1. Лексический материал по теме: «Качественные характеристики овощей и зелени» Грамматический материал. Неопределённые местоимения, обозначающие количество Much/many, a lot of, (a) few/(a) little неопределённые местоимения			

	2. Лексический материал по теме: «Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики» Грамматический материал. Предлоги места и направления.			
	3. Лексический материал по теме: «Мясо. Птица. Виды кулинарной обработки мяса. Блюда из мяса. Мясная гастрономия». Грамматический материал. Предлоги времени	*2*		
	4. Лексический материал по теме: «Рыба. Продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Рыбные блюда, блюда из морепродуктов». Грамматический материал. Предложения со сложным дополнением.			
	5.Лексический материал по теме: «Блюда из молока и яиц. Качественные характеристики молока и молочных продуктов». Грамматический материал: Простое настоящее время Present Simple.			
	6. Лексический материал по теме: «Крупы. Блюда из круп и макаронных изделий. Качественные характеристики круп и блюд из них». Грамматический материал. Прошедшее длительное время действительного залога. Употребление. Образование форм.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		32	
	1. Практическое занятие Составление диаграммы по пищевым технологиям. Выполнение письменных упражнений на неопределённые местоимения, обозначающие количество Much/many, a lot of, (a) few/(a) little неопределённые местоимения, парные союзы sowohl…als auch		6	
	2. Практическое занятие: Чтение и перевод текстов «Фрукты» и «Ягоды» Выполнение письменных и устных упражнений на употребление предлогов места и направления		6	
	3. Практическое занятие Чтение, перевод и ответы на вопросы по текстам: «Мясо», «Птица». Выполнение письменных и устных упражнений на управление предлогов с определенными падежами.		4	
	4. Практическое занятие Чтение, перевод и ответы на вопросы по тексту: «Рыба» Разговорная практика: диалоги по предложению основных мясных и рыбных блюд Речевой		6	

	этикет. Встреча гостей. Приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню. Выражение согласия, несогласия, высказывание и запрашивание мнения, аргументация, контраргументация Грамматический материал. Предложения со сложным дополнением.			
	5. Практическое занятие Чтение, перевод и ответы на вопросы по текстам: «Молоко», «Яйцо». Выполнение письменных и устных упражнений на использование глагола в простом настоящем времени Present Simple.		6	
	6.Практическое занятие Чтение, перевод и ответы на вопросы по текстам: «Макароны», «Крупы». Грамматический материал прошедшее время действительного залога, употребление, образование форм.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		–	
Тема 3. Обработка и способы хранения продуктов	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**10**		
	1. Лексический материал по теме: «Приготовление мясных и рыбных полуфабрикатов. Названия частей туши. Ассортимент мясных и рыбных полуфабрикатов. Условия хранения».			
	2. Лексический материал по теме: «Переработка и хранение продуктов Консервирование, замораживание, сушка».			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	1. Практическое занятие: Чтение и перевод текста: «Английский завтрак» Выполнение упражнений на тему «Будущее длительное время»		6	
	2. Практическое занятие Чтение и перевод текста: «Обработка, хранение и заморозка». Выполнение устных упражнений на тему «Настоящее совершенное время»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 4. Питательные	**Содержание учебного материала**	**14**		ОК 01-11
	1. Лексический материал по теме: «Белки, жиры и углеводы и их роль в обмене			

вещества и их значение для здоровья	веществ.» Функции белков, жиров и углеводов в организме человека. Продукты, богатые содержанием данных питательных веществ. Выполнение грамматических упражнений на тему «Страдательный залог. Видовые формы настоящего времени.»			
	2. Лексический материал по теме: «Витамины и микроэлементы» Значение витаминов и минеральных микроэлементов для организма человека. Виды витаминов. Продукты, богатые витаминами А, В, С. Выполнение грамматических упражнений на тему «Страдательный залог. Видовые формы прошедшего времени»			
	3.Лексический материал на тему: «Полезные и вредные продукты. Фастфуд. Предприятия быстрого питания.» Выполнение грамматических упражнений на тему «Страдательный залог. Видовые формы будущего времени.»			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	1. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений «Необходимые питательные вещества для организма человека» Выполнение грамматических упражнений на употребление и образование форм страдательный залога. Видовые формы настоящего времени.		4	
	2.Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений на тему «Витамины» Выполнение грамматических упражнений на употребление и образование форм страдательного залога. Видовые формы прошедшего времени		6	
	3.Практическое занятие Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений на тему: «Полезные и вредные продукты. Фастфуд. Предприятия быстрого питания.» Выполнение грамматических упражнений на употребление и образование форм страдательного залога. Видовые формы будущего времени		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		–	
Тема 5. Холодные	**Содержание учебного материала**		**18**	ОК 01-11

блюда и закуски	**Практическая подготовка**	**12**		
	1.Лексический материал по теме: «Сэндвичи. Виды сэндвичей. Приготовление горячих и холодных сэндвичей» Грамматический материал на тему «Сложно-подчинённые предложения с придаточными условия 3-х типов».			
	2.Лексический материал на тему: «Закуски из овощей и грибов Салаты и винегреты. Рецепты приготовления салатов из овощей и грибов. Заправка для салатов и винегрета». Грамматический материал на тему «Принцип согласования времён. Таблица сдвига времён при согласовании»			
	3.Лексический материал на тему «Рецепты приготовления мясного студня, заливной рыбы, закусок из сельди и морепродуктов» Грамматический материал на тему «Косвенная речь. Преобразование прямой речи, содержащей общий вопрос, в косвенную».	*2*		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18	
	1.Практическое занятие. Чтение и перевод текста «Виды сэндвичей». Выполнение упражнений к тексту. Выполнение грамматических упражнений на тему «Сложно-подчинённые предложения с придаточными условия 3-х типов».		6	
	2. Практическое занятие. Чтение, перевод рецептов салатов из овощей и грибов Выполнение грамматических упражнений на тему «Принцип согласования времён. Таблица сдвига времён при согласовании»		6	
	3.Практическое занятие. Чтение, перевод рецептов приготовления мясного студня, заливной рыбы, закусок из сельди и морепродуктов Выполнение грамматических упражнений на тему «Косвенная речь. Преобразование прямой речи, содержащей общий вопрос, в косвенную».		6	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 6. Горячие блюда и закуски	**Содержание учебного материала**		14	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**10**		
	1. Лексический материал на тему «Горячие блюда. Приготовление горячих			

	блюд» Грамматический материал на тему: «Числительные»			
	2. Лексический материал на тему «Горячие закуски. Меню первоклассного ресторана» Грамматический материал на тему: «Основные типы вопросов в английском языке»			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	1.Практическое занятие. Чтение и перевод текста «Что такое фондю. Приготовление фондю». Выполнение упражнений к тексту. Выполнение грамматических упражнений на тему: «Числительные»		8	
	2.Практическое занятие. Чтение и перевод рецептов горячих закусок. Составление меню первоклассного ресторана. Выполнение грамматических упражнений на тему: «Основные типы вопросов в английском языке»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 7. Десерты и напитки	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**8**		
	1. Лексический материал на тему: «Десерты. Разновидность десертов и их приготовление» Грамматический материал на тему: «Множественное число существительных»			
	2. Лексический материал на тему: «Напитки. Холодные напитки. Горячие напитки. Алкогольные и безалкогольные напитки» Грамматический материал на тему: «Члены предложения. Интернационализмы»			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	1.Практическое занятие. Чтение, перевод диалога «Предложение десертов». Составление диалога по аналогии. Выполнение грамматических упражнений на тему: «Множественное число существительных»		6	
	2.Практическое занятие. Чтение и перевод текста «Роль чая для британцев». Выполнение		8	

	упражнений к тексту. Выполнение грамматических упражнений на тему: «Члены предложения. Интернационализмы»			
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 8. Технология приготовления блюд и изделий из муки	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 01-11
	Практическая подготовка	**8**		
	1.Лексический материал на тему: «Виды теста. Технология приготовления блинчиков, оладий, пельменей, вареников» Грамматический материал на тему: «Косвенная речь. Преобразование прямой речи, содержащей повествовательное предложение, в косвенную»			
	2. Лексический материал на тему «Виды выпечки. Технология приготовления пирогов и тортов» Грамматический материал на тему «Преобразование прямой речи, содержащей просьбу (приказ), в косвенную»			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	1.Практическое занятие. Чтение и перевод рецептов приготовления блинчиков, оладий, пельменей, вареников. Выполнение грамматических упражнений на тему: «Косвенная речь. Преобразование прямой речи, содержащей повествовательное предложение, в косвенную»		8	
	2.Практическое занятие. Составление рецептов блюд из муки. Выполнение грамматических упражнений на тему «Преобразование прямой речи, содержащей просьбу (приказ), в косвенную»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 9. Сервировка стола	**Содержание учебного материала**		**12**	ОК 01-11
	1. Лексический материал на тему: «Названия предметов сервировки, столовых приборов и столового белья. Сервировка завтрака, обеда. Санитарно-гигиенические условия». Грамматический материал на тему: «Предлоги места и направления»			
	2. Лексический материал на тему «Названия предметов кухонного оборудования и инвентаря».			

	Грамматический материал на тему: «Сложноподчиненные предложения с придаточными времени».			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
	1.Практическое занятие. Чтение и перевод текста «Сервировка стола. Названия столовых приборов» Выполнение грамматических упражнений на тему «Предлоги места и направления»		6	
	2.Практическое занятие. Чтение, перевод текста «Кухонная утварь». Выполнение послетекстовых упражнений Выполнение грамматических упражнений на тему «Сложноподчиненные упражнения с придаточным времени»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 10. Речевые клише и фразы для употребления в устной и письменной речи на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**	**8**		ОК 01-11
	1. Лексический материал на тему: «Служба сервиса в ресторанах и кафе».			
	2. Лексический материал на тему: «Заказ и расчёт с посетителем ресторана». Грамматический материал. Порядок слов в повествовательных предложениях			
	3. Лексический материал на тему: «Этикет письменного общения» Грамматический материал. Порядок слов в вопросительных предложениях.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	1.Практическое занятие. Составление рекламной презентации своего кафе (ресторана, предприятия быстрого питания)		4	
	2.Практическое занятие. Чтение и перевод диалога «Расчёт с посетителем». Выполнение грамматических упражнений на тему «Порядок слов в повествовательных предложениях»		2	
	3.Практическое занятие. Составление письма-рекламации на некачественное обслуживание (на некачественно приготовленное блюдо). Выполнение грамматических упражнений на тему «Порядок слов в вопросительных предложениях».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		-	
Тема 11. Кухни народов мира	**Содержание учебного материала**	**20**		ОК 01-11
	1. Лексический материал на тему: «Русская национальная кухня. Супы,			

	основные блюда, напитки, десерты»			
	2. Лексический материал на тему: «Британская национальная кухня Супы, основные блюда, напитки, десерты. Британской кухни».			
	3. Лексический материал на тему: «Традиции питания американцев. Культурологический аспект».			
	4. Лексический материал на тему: «Итальянская кухня. Особенности средиземноморской кухни».			
	5. Лексический материал на тему: «Французская кухня Особенности и французской кухни. Блюда французской кухни» Грамматический материал. Предложение со сложным дополнением (Objective with the Infinitive)			
	6. Лексический материал на тему: «Китайская кухня. Особенности восточной кухни». Грамматический материал. Предложение со сложным подлежащим. (Nominative with the Infinitive)			
	7. Лексический материал на тему: «Кухни народов Урала. Блюда народов Урала». Грамматический материал. Предложения с союзами neither …nor, either … or			
	8. Лексический материал на тему: «Пряности, приправы и соусы». Грамматический материал. Герундий. Причастие I. Признаки и значение.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		20	
	1. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Русская национальная кухня»		4	
	2. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Британская национальная кухня»		4	
	3. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Американская национальная кухня»		2	
	4. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Итальянская кухня»		2	
	5. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Французская кухня» Выполнение грамматических упражнений на тему «Предложение со сложным дополнением (Objective with the Infinitive)».		2	

	6. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Китайская кухня» Выполнение грамматических упражнений на тему «Предложение со сложным подлежащим. (Nominative with the Infinitive)».	*2*	
	7. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Кухни народов Урала» Выполнение грамматических упражнений на тему «Предложения с союзами neither …nor, either … or».	*2*	
	8. Практическое занятие. Чтение, перевод и выполнение послетекстовых упражнений к тексту «Пряности, приправы и соусы». Выполнение грамматических упражнений на тему «Герундий. Причастие I. Признаки и значение».	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено	*-*	
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**164**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ к сети Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, при помощи которого обучающиеся могут просматривать визуальную информацию по иностранному языку.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по иностранному языку, имеющимся в свободном доступе в сети «Интернет» (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Агабекян И.П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие. Москва: Проспект, 2015.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса – м.: «Академия», 2018.
3. Н.И. Щербакова Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учебник для студ.учреждений сред. проф.образования / Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская.-9-е изд., - М. :Издательский центр «Академия», 2015.
4. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами. / К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич. – СПб: – Каро, 2018.

Дополнительная литература:

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2015.
2. Восковская А.С. Английский язык /А.С. Восковская, Т.А. Карпова. – Ростов н/Д: Феникс, 2016.

3. Куряева Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие. В 2 частях. Часть 1, Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.И. Куряева. – 8-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.
4. Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.А. Гуреев. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.

Интернет-ресурсы:

1. https://e.lanbook.com/ (Электронно-библиотечная система «Лань»)
2. https://urait.ru/ (Электронная библиотека ЮРайт)
3. https://www.iprbookshop.ru/(Электронная библиотека IPRbooks)
4. www.macmillanenglish.com
5. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
6. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
7. www.handoutsonline.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – 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	*90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)* *80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)* *70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)* *менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)*	Тестирование Аудирование Устный опрос Письмо Дифференцированный зачет
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – в области аудирования: понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях). – в области чтения: читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем – в области общения: общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	Тестирование Аудирование Устный опрос Письмо Дифференцированный зачет

деятельности. поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах. – в области письма: писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

г. Челябинск 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/_Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
преподаватели Холоднякова Н.В., Жусупов А.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	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	164
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
Практическая подготовка	34
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа[1]	-
Итоговая аттестация зачет	

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		**6**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	2	**ОК 8**
	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**	4	**ОК 8**
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**142**	**ОК 8**
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	34	

	Практическая подготовка	9	
	Отработка техники бега на средние дистанции. Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование). Обучение эстафетному бегу. Отработка техники прыжка в длину с места и с разбега способом «согнув ноги. Выполнение контрольных упражнений по определению уровня физической подготовленности. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Кроссовая подготовка. Выполнение контрольного норматива: прыжок в длину с места и с разбега. Отработка техники метания гранаты весом 700 г (юноши) и 500 г (девушки).		
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		**ОК 8**
	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.	14	

Тема 2.3. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала** **Баскетбол** Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Гандбол.** Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника	**-**	**ОК 8**

	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	60	
	Практическая подготовка	16	
	Волейбол. Совершенствование стойки, перемещения, передача, подача мяча.		

	Отработка нападающиго удара, приема мяча снизу двумя руками, приема мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Освоение: игра по правилам. **Баскетбол** Совершенствование ловли и передачи мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком). Отработка: вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техникизащита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Освоение: игра по правилам. **Футбол (для юношей)** Совершенствование удара по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью. Отработка: отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря. Освоение тактики защиты, тактики нападения. Освоение: игра по правилам. **Ручной мяч.** Совершенствование передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки. Отработка бросков мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча. Освоение: тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака. Освоение: игра по правилам.		
Тема 2.4.	**Содержание учебного материала**	**-**	**ОК 8**

Аэробика (девушки)	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	18	
	Практическая подготовка	4	
	Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре		

	лежа – четырехкратное исполнение подряд. Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто. Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.		
Тема 2.5. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**		**ОК 8**
	Лыжная подготовка 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).	-	
	Тематика практических занятий	16	
	Практическая подготовка	5	
	Совершенствование техники лыжных ходов. Освоение перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Отработка элементов тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Выполнение контрольного норматива: прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).		

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**16**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**-**	**ОК 8**
	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	16	
	Подбор отдельных физических прикладных упражнений или видов спорта для решения задач ППФП. Освоение комлексами физкультурной минутки, физкультурной паузы в рабочее или свободное время. Освоение прикладними видами спорта(бадбинтон, дартс и т.д.). Освоение комплексов физических и специальных прикладных упражнений. Выполнение комплекса упражнений для развития качеств		

	способствующих успешности в профессиональной деятельности.		
Всего:		**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала; открытого стадиона; технического оснащения.

Оборудование спортивного зала:

- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- мячи баскетбольные;
- мячи футбольные;
- мячи волейбольные;
- стенка гимнастическая;
- бревно гимнастическое высокое;
- козел гимнастический;
- перекладина гимнастическая;
- канат для лазания, с механизмом крепления;
- мост гимнастический подкидной;
- скамейка гимнастическая жесткая;
- маты гимнастические;
- скакалка гимнастическая;
- палка гимнастическая;
- обруч гимнастический;
- гантели наборные;
- штанги тренировочные;
- пульсометр;
- шагометр электронный;
- тонометр автоматический;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. – М.: Юрайт, 2018.– 259 с.
2. Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 234с.
3. Евсеев, Ю.И. Физическое воспитание. – Ростов н/Д, 2018. – 344 с.
4. Решетников, Н.В. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич,. Г.И. Погадаев – 15 изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 176 с.

Дополнительные источники:

1 Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – М.: Юрайт, 2017. – 493 с.

2 Дмитриев, А.А. Физическая культура в специальном образовании. – М., 2006

3 Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе: метод. рекомендации / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. – М., 2017

4 Кабачков, В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. / В.А. Кабачков, С.А. Полиевский, А.Э. Буров – М., 2017.

5 Манжелей, И.В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2014.

6 Миронова, Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

7 Тимонин, А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. – 3-е изд. – М., 2013.

8 Туревский, И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. – М., 2015

9 Хомич, М.М. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / М.М. Хомич, Ю.В. Эммануэль, Н.П. Ванчакова, под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2013

Интернет ресурсы:

1. www.minstm.gov.ru – Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации
2. www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование»
3. http://sport.minstm.gov.ru – сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики
4. www. goup32441. narod. Ru – Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации
5. http://www.mossport.ru – сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, упражнений.

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; Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме зачета. Оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся 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,	**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.** Оценка: - техники выполнения

функций в профессиональной деятельности	семестра, освоения темы программы.	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.** 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** Оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Челябинск, 2021 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
ЕН дисциплин
Протокол №_____
«_____» _____2021г.
Председатель ЦМК
_____/ Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____Е.Г. Потапова
«_____» _____2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 05.02.2018 № 69

Разработчики:

Жданова Т.В., преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г. Челябинск

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Область применения примерной программы

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с	психологические основы деятельности коллектива,

	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 34 часов, часть программы – 4 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций – 0 часов, лабораторных занятий – 0 часов, практических занятий – 4 часа.

Объем образовательной программы 34 часов, в том числе:

Практическая подготовка – 4 часа, теоретическое обучение – 16 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 18 часов, консультации – 0 часов, экзамен – 0 ч.

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	**34**
Самостоятельная работа [1]	**2**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**16**
практическая подготовка	**4**
лабораторные занятия (если предусмотрено)	**0**
практические занятия (если предусмотрено)	**18**
контрольная работа	**0**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа)	

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общение – основа человеческого бытия		**4**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.1. Общение в системе межличностных и общественных отношений	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие №1: Общение: Я и мы	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 2. Общение как обмен информацией (коммуникация)		**4**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 2.1. Основные элементы коммуникации	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры		
	2. Невербальная коммуникация		
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие №2: Коммуникативный аспект общения	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	

Раздел 3. Общение как взаимодействие (интеракция)		**4**	
Тема 3.1. Типы взаимодействия в общении 2 часа	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	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		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие №3: Интерактивный аспект общения	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцепция)		**4**	
Тема 4.1. Понятие социальной перцепции 2 часа	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие №4: Перцептивный аспект общения	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 5. Общение и личность		**6**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 5.1. Общение и темперамент	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Общение и темперамент. Характеристика темперамента		
	2.Общение и характер человека. Общение с различными по характеру собеседниками		
	Лабораторные работы	0	

	Практическое занятие № 5: Мой тип темперамента **Практическое занятие № 6:** Проектная деятельность «Дерево-характер»	4	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 6. **Роли и ролевые ожидания**		**4**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 6.1. Понятие социальной роли	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1.Понятие социальной роли. Виды и характеристики социальных ролей		
	2.Ролевые ожидания. Ролевой конфликт. Влияние социальной роли на развитие личности		
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие №7: Я и моя роль	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 7. **Формы делового общения.** **Конфликт**		**8**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 7.1. Деловая беседа. Понятие конфликта	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Лабораторные работы	0	
	Практическое занятие № 8: Я вас слушаю **Практическое занятие № 9:** Конфликт как форма взаимодействия	4	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Самостоятельная работа «Общие сведения об этической культуре»		**2**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- кабинет «Психологии», оснащенный оборудованием: посадочными местами по количеству студентов, рабочим место преподавателя, демонстрационными пособиями, учебной доской;
- техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

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

Список литературы:

1. Ефимова, Н. С. Психология общения / Н.С. Ефимова. - М.: Форум, Инфра-М, 2017. - 192 с.

2. Леонтьев, А. А. Психология общения / А.А. Леонтьев. - Москва: Машиностроение, 2017. - 771 с

3. Зорин, П. Г. Гипнотизм и психология общения / П.Г. Зорин, Я.П. Зорин. - М.: Адити, 2018. - 288 с.

4. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 463 с.

5. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 437 с.

Интернет ресурсы:

1. Психология общения [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://ps-psiholog.ru/obshhenie-v- internete/aktivnyie-polzovateli-interneta-kto-oni.html.

2. "PSYERA" – гуманитарно-правовой портал, [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://psyera.ru/4322/obshchenie

3. САЙТ "ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ" [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://psychologyofcommunication.jimdofree.com/

4. Портал Профессиональной Практической Психологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://prof-psychology.ru/

5. ТВОЯ ТЕРРИТОРИЯ.ОНЛАЙН: психологическая помощь подросткам и молодёжи ежедневно [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.xn--b1agja1acmacmce7nj.xn--80asehdb/

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

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ХИМИЯ

г. Челябинск, 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___»_____ 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Шайнурова Альфия Гельмитдиновна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**16**
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественно-научному циклу**.**

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных**:

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

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

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

• **метапредметных**:

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

• **предметных**:

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

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

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

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

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

	действовать в чрезвычайных ситуациях.	деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 153 часов, часть программы - 54 часа реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 18 часов, практических занятий - 36 часов.

Объем образовательной программы 153 часа, в том числе:

Практическая подготовка – 54 часа, теоретическое обучение – 92 часа, лабораторные занятия – 32 часа, практические занятия – 12 часов, консультации – 3 часа, экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы:	153
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	136
в том числе:	
практическая подготовка	54
теоретическое обучение	92
лабораторные занятия (если предусмотрено)	32
практические занятия (если предусмотрено)	12
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Физическая химия		**40**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Практическая подготовка (лекция, практические занятия)	-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическое занятие1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	1	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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.		
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Лабораторная работа1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	**ОК 4,ОК 6**
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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.		
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. 2.Решить задачи на расчет концентрации растворов.	1	
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**11**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	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		
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие. 2Решение задач на концентрации растворов 3Расчет осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	4	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа 3. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	**ОК4, ОК6**

	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. 2. Решение задач на расчет константы скорости реакции. 3.Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	3	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. 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.		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка (лекция, практические занятия)	-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа 4. Измерение величины адсорбции уксусной кислоты на поверхности активированного угля	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
Раздел.2 Коллоидная химия		**43**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1.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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**12**	
	1. 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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	

	Практическое занятие 4. Составление формул и схем строения мицелл.	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа 5.Получение коллоидных растворов.	2	**ОК4, ОК6**
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**9**	
	1. 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		**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работ.6 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	**ОК4, ОК6**
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**	**20**	
	1. 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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	10	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа. 7.Изучение процессов набухания и студнеобразования. 8.Действие ряда анионов на застудневание желатина.	4	**ОК4, ОК6**
Раздел 3. Аналитическая химия		**53**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. 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		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7,**

	анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		**ОК9, ОК10**
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**16**	
	1. 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**
	2.Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	3.Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка (лекция, практические занятия)	**8**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа9. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа10. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа11. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	**ОК4, ОК6**
	Практическое занятие5. Решение задач на правило произведение растворимости.	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	**25**	

Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Практическая подготовка(лекция, практические занятия)	**10**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практическая работа6. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Лабораторная работа12. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	**ПК 3.3 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа13. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	**ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа14. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	**ПК 2.2 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся: Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Решение задач «Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора»	**3**	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	1. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Практическая подготовка (лекция, практические занятия)	**2**	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Лабораторная работа15. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
	Лабораторная работа16. Определение массовой доли соли в колбасных изделиях	2	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории химии

Оборудование учебного кабинета:

– рабочие места для студентов и преподавателя, аудиторная доска;

– комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);

– наглядные пособия (схемы, таблицы, модели кристаллических решеток);

– комплект компьютерных презентаций;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– интерактивная доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Кудряшева, Н.С. Физическая и коллоидная химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00447-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://biblio-online.ru/bcode/433315.

2. Никитина, Н. Г. Аналитическая химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01463-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://biblio-online.ru/bcode/433275.

3.3. Организация образовательного процесса

Программа дисциплины имеет практикоориентированную направленность. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа

должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлятьвформе различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольныхработ, различныхформ тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
знать:		
-основные понятия и законы химии	Правильное формулирование законов и понятий химии	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	Правильное обоснование теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Рубежный контроль в форме обязательной контрольной работы (в форме и по материалам ЕГЭ). Итоговый контроль в

		форме зачета.
-понятие химической кинетики и катализа	Верное нахождение путей решения выполненных заданий экспериментальным способом	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-классификацию химических реакций и закономерности их протекания	Уверенное знание классификацию химических реакции по различным признакам реакций	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	Верное выполнение и проверка количественных зависимостей между физическими величинами в реакциях	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена	Соблюдение алгоритма деятельностей при решении упражнений	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах	Верное выполнение наблюдений, измерений, опытов по схемам. Описание способов измерений	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-тепловой эффект химических реакций, термохимические реакции	Соблюдение последовательности при решении задач	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-характеристики различных классов	Владение современными классификациями	Проверка выполнения домашнего задания.

органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции	органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции	Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Обоснование места коллоидных систем и высокомолекулярных соединений в системе пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	Достоверные знания использования свойств дисперсных и коллоидных системы пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Проектирование и выбор оптимальных методов работы при исследовании поверхностных явлений в	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме

	природных и технологических процессах	проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-основы аналитической химии	Соблюдение основ аналитической химии, уверенная демонстрация знаний на рабочем месте	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Рубежный контроль в форме обязательной контрольной работы (в форме и по материалам ЕГЭ). Итоговый контроль в форме зачета.
-основные методы классического количественного и физико-химического анализа	Логическое построение исследований и их обоснования	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	Правильный подбор лабораторного оборудования и аппаратуры. Соблюдение безопасности при работе	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.

-методы и технику выполнения химических анализов	Уверенное проведение эксперимента. Соблюдение последовательности при выполнении экспериментальных работ	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-приемы безопасной работы в химической лаборатории	Правильное владение культурой учебного труда в химической лаборатории	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
Уметь:		
-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	Логическое построение и формулирование базовых теоретических законов, теорий; формирование и планирование умений использования справочной, учебной литературой.	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	Грамотное использование знаний учебного материала	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	Верная, оригинальная, индивидуальная самостоятельная деятельность , своевременное корректирование выявленных неточностей	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования.

		Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	Точное выполнение расчетов, предписаний, использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-использовать лабораторную посуду и оборудование	Правильный подбор приборов, оборудования. Верное демонстрация умений и знаний на рабочем месте	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Знание методик проведений исследований, оптимальных условий для выборов методов химического анализа. Владение современным техническим оборудованием предприятий общественного питания	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Правильный подбор реактивов, качественных реакций	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-выполнять количественные расчеты состава вещества по	Правильное определение содержания неизвестных	Проверка отчета по практическим и

результатам измерений	компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Точное выполнение расчетов, предписаний , использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	лабораторным работам.
-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

г. Челябинск, 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/_Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 5 февраля 2018 г. №69.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик: Аксель Е.В., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4-6**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7-14**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15-20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной 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	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 11**	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.

Объем образовательной программы 36 часов, часть программы - 4 часа реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 4 часа, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 0 часов.

Практическая подготовка – 4 часа, теоретическое обучение – 26 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 8 часов, консультации – 0 часов, экзамен – 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы:	**36**
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**36**
в том числе:	
Практическая подготовка	**4**
Теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
из них: контрольные работы	0
консультации	0
экзамен	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме диф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**22**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал.	**Содержание учебного материала**	8	ОК 2 ОК 4-7 ОК 11
	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.		
	Практическая подготовка (не предусмотрена)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование**.**	**Содержание учебного материала**	4	ОК 2 ОК 4-7
	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.		
	Практическая подготовка	1	
	Практические занятия Практическое занятие №1. Изучение методики подсчета срока исчерпания невозобновимых ресурсов	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.	**Содержание учебного материала**	6	ОК 2 ОК 4-7
	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 токсичными 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.		
	Практическая подготовка	1	
	Практические занятия Практическое занятие №2. Определение количества антропогенных загрязнений, попадающих в окружающую среду в результате работы автотранспорта.	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	
	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.		ОК 2-3
	Практическая подготовка	1	
	Практические занятия Практическое занятие №3. Международное сотрудничество в решении проблем природопользования.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
	Практическая подготовка	1	

	Практические занятия Практическое занятие № 4. Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	2	
Самостоятельная работа без взаимодействия с преподавателем.		2	
	Всего:	**36**	

3. 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14131-3. — URL : https://urait.ru/bcode/475571
2. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — URL : https://urait.ru/bcode/475572
3. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1. — URL : https://urait.ru/bcode/473270
4. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — URL : https://urait.ru/bcode/469436

Дополнительные литература:

1. Трушина Т.П, Саенко О.С. Экологические основы природопользования: Учебник Москва: КноРус, 2019 – 214с - СПО

2. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования: Учебник для колледжей. Ростов на Дону "Феникс" 2018-415 с.

3. Чернова Н.М; Былова А.М; Экология: Учебное пособие .- М.: "Просвещение" 2020-272

Интернет-ресурсы.

1.Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания http://constructor.zavalam.net/view.php?no=2212

2.Особенности взаимодействия общества и природы http://bzhde.ru/osobennosti-vzaimodejstviya-obshhestva-i-prirody-na-sovremennom-etape/

3. Принципы и методы рационального природопользования http://www.hi-edu.ru/e-books/xbook101/01/index.html
4. Принципы экологического кризиса http://www.ecolognatural.ru/enat-648.html
5. Нерациональное природопользование http://www.grandars.ru/shkola/geografiya/racionalnoe-prirodopolzovanie.html
6. Нерациональное использование природных ресурсов http://ru-ecology.info/term/6814/
7. Загрязнение оружающей среды https://legkopolezno.ru/ekologiya/globalnye-problemy/zagryaznenie-okruzhayushhej-sredy/

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;	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

-природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.		
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в	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, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная**

профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Министерство образования и науки по Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____ Акимжанова А.Б..

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Драчева Любовь Анатольевна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	**18**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**25**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять	Грамотное в устной и письменной	Излагать свои мысли на	Особенности социального и

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	государственном языке. Оформлять документы	культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

		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	средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
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		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP))

		холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	68
в том числе:	
Практическая подготовка	42
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	8
практические занятия (если предусмотрено)	24
консультации	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
РАЗДЕЛ 1	**МОРФОЛОГИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ**	**22**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**4**	
	1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		
	2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.2. Физиология Микробов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	2. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Практическая подготовка	**2**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Выращивание микробов на различных питательных средах.	**2**	

	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.3 **Влияние внешней среды на микроорганизмы**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.4. **Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	2. 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.		
	Практическая подготовка	**2**	
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 – Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; – Подготовка сообщений на тему: «Безопасность кулинарной продукции разных групп производства»		**2**	
РАЗДЕЛ 2	**ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**	**25**	
Тема 2.1 **Основные пищевые вещества, их**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10;
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль		

источники, роль в структуре питания	основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. ПП		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. ПП		
	Практическая подготовка	**6**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. ПП		
	Практическая подготовка	**6**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного	2	

	энергетического обмена человека.		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. ПП		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	**2**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 – Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; – Решение задач и упражнений по образцу		**1**	
РАЗДЕЛ 3	**ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**	**25**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Личная гигиена работников пищевых производств.		
	2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	**2**	
	2. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом	2	

	производстве		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. ПП		
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Практическая подготовка	**6**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	2	
	2. Санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. ПП		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	**4**	
	1.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	2	
	2.Санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и	2	

	оборудования		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 – Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; –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		**1**	
Всего:		72	
Дифиренцированный зачёт		-	
Лекции		36	
Всего учебных занятий		68	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
–доска учебная;
–рабочее место для преподавателя;
–рабочие места по количеству обучающихся;
–шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения:
–компьютер;
–средства аудиовизуализации;
–наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2014 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2016г. № 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 2017 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 08.09.2016 № 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».

Дополнительные источники (печатные издания)

1. 1 Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2017г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2016г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2017г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.

gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Ре"
жим доступа: http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования 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	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных

инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**

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 различные группы продуктов.	менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

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 -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Министерство образования и науки по Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Челябинск 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____ Акимжанова А. Б.

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Драчева Любовь Анатольевна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	**18**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные

	профессиональные темы	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.

		имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования к качеству пищевых продуктов, сырья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**117**
Самостоятельная работа	**6**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**102**
в том числе:	
Практическая подготовка	**61**
Теоретическое обучение	68
Лабораторные работы	14
Практические занятия	20
Консультации	**6**
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета	**3**

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	
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,02 ,03.
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
РАЗДЕЛ 1	**ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**	**50**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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		
	Практическая подготовка	**3**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		

переработки	**Практическая подготовка**	**2**	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практическая подготовка	**2**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Практическая подготовка	**4**	

	Тематика лабораторных работ		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	**2**	
	Тематика практических занятий (не предусмотрены)	**-**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		**2**	

–Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; –Подготовка сообщений «Способы хранения продовольственных товаров и продуктов».			
РАЗДЕЛ 2	**ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**	**56**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.		
	3. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	4. 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.).		
	5. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	6. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	7. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	**2**	

	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**	**6**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	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		
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Практическая подготовка	**4**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	**1**	
	2. Определение наличия запасов на складе.	**1**	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		

	1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	**1**	
	2. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	**1**	
	3. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	**2**	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Практическая подготовка	**6**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий		
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	**2**	
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	**2**	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01,02 ,03. 04, 05, 06, 07, 09, 10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	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		
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		

	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика лабораторных работ (не предусмотрены)	**-**	
	Тематика практических занятий	**6**	
	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	**2**	
	3.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	**2**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 –Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; –Решение задач и упражнений по образцу; –Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по: «Оценка состояния запасов на производстве и на складе», «Соблюдение режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов»; «Правила проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве», «Разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве» –Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет; –Подготовка рефератов и сообщений «Современные способы упаковки продовольственных товаров и продуктов», «Виды тары».		**4**	
Консультации		**6**	
Промежуточная аттестация		**3**	
Всего:		**117**	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
–доска учебная;
–рабочее место для преподавателя;
–рабочие места по количеству обучающихся;
–шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения:
–компьютер;
–средства аудиовизуализации;
–наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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/

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. 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 2008 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.
13. 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, 2017.- 544с.
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2017 – с.111-120.

Дополнительная литература

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2009

Интернет-источники:

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 http://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/
5. www.restoracia.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

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 различные 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 -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения

	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	практических заданий на зачете/экзамене

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональноеобразовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Челябинск 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А. Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___»_____ 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Акимжанова Айжан Байсериковна,преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	**19**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

(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)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- 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.

Указываются только те элементы на формирование которых направлена данная программа (знания и умения выделенные для этой дисциплины в УМК раздел 3)

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально

		информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерий оценки и рекомендаций по улучшению плана.	эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; Определять необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовывать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	м и/или социальном контексте; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; Структуру плана для решения задач; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		полученной информации в контексте профессиональной деятельности	практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современную научную и профессиональную терминологию Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива Психологию личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстриров	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловечески

	ать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей.	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	е ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	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 профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Применять средства информационных технологий для	Современные средства и устройства информатизации

	профессиональной деятельности.	реализации профессиональной деятельности	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес - план	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов

		Презентовать бизнес-идею Определять источники финансирования Применять грамотные кредитные продукты для открытия дела	профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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
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 разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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
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
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
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

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	70
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	81
В форме практической подготовки	42
в том числе:	
теоретическое обучение	43
лабораторные работы и практические занятия	27
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
Самостоятельная работа	2
Консультации	6
Промежуточная аттестация	3
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1 Основы организации производства	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1-6.5**
	Введение. Основы организации производства. Связь курса с другими дисциплинами.			
	Характеристика предприятий общественного питания.			
Тема 2 Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий общественного питания	Технологический и производственный процессы.	**2**	**10**	**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1-6.5**
	Производственная структура, ее характеристика.			
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Общие требования к организации рабочих мест повара.			
	Организация работы овощного цеха.			
	Организация работы мясного цеха.			
	Организация работы рыбного цеха.			
	Организация работы птицегольевого цеха.			
	Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.			
	Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.			
	Организация работы горячего цеха.			

	Организация работы холодного цеха.			
	Организация работы моечной кухонной посуды.			
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.			
	Организация работы кондитерского цеха.			
	Организация работы мучного цеха.			
	Практическая подготовка		**16**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Разработка схем заготовочных цехов Разработка схемы горячего цеха Разработка схемы холодного цеха Разработка схемы кондитерского цеха		**8**	**ОК 1-7** **ОК 9, ОК 10** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1-6.5**
Тема 3 **Организация реализации готовой кулинарной продукции**	Классификация раздаточных линий.	**2**	**8**	**ОК 1-7** **ОК 9, ОК 10** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1-6.5**
	Организация работы немеханизированных и автоматизированных раздаточных линий.			
	Организация работы механизированных раздаточных линий.			
	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.			
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.			
Тема 4 **Оперативное планирование в предприятиях общественного питания**	Этапы оперативного планирования.	**2**	**2**	**ОК 1-7** **ОК 9, ОК 10** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1-6.5**
	Практическая подготовка		**8**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Расчет графика загрузки торгового зала Расчет количества реализуемых блюд Разработка плана-меню предприятия общественного питания		**6**	

	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
Тема 5 Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**		**8**	**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	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.	**2**		
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	**2**		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	**2**		
	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.			
	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.			
	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.			**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).			

	Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			**ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.			
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Практическая подготовка		**12**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. МОК -125, МРО 200, МП 800 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. МИМ 82, МРМ 15 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки теста и полуфабрикатов. Взбивальная машина Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения в замороженом виде. Измельчительная машина		**8**	
	Самостоятельная работа обучающихся		**–**	
Тема 6 **Тепловое оборудование**	**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10**
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие об теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	**1**	**8**	**ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5**

	Варочное оборудование отечественного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	**2**		**ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жаренья и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			**ОК 1-7 ОК 9, ОК 10**
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			**ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.			
	Практическая подготовка		**6**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата ПКА 6-1/1 Изучение правил безопасной эксплуатации электроскооороды СЭ 1 Изучение правил безопасной эксплуатации шкаф жарочный, печь хлебопекарная Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Плита электрическая ПЭСМ 4ШБ Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для разогрева пищи. МСЭСМ 3, МЭСМ 50, МНЭ		**5**	
	Самостоятельная работа обучающихся		**–**	
Тема 7	Классификация и характеристика торгово – холодильного оборудования.	**1**	**5**	**ОК 1-7**

Холодильное оборудование	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	**2**		**ОК 9, ОК 10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.			
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.			
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.			
Консультации			**6**	
Промежуточная аттестация (комплексный экзамен)			**3**	
Всего:			**81**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда:
доска учебная;
рабочее место преподавателя;
столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
шкафы для раздаточного дидактического материала и др.
Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия.

Весоизмерительное оборудование:
весы настольные;
электронные;
Тепловое оборудование:
плиты электрические и с индукционном нагревом.
Оборудование для мытья посуды:
машина посудомоечная.
Механическое оборудование:
передаточные механизмы;
аппараты ручного управления;
аппараты защиты, электропривод.
Универсальные приводы и кухонные машины:
универсальный привод отечественного производства со сменными механизмами;
универсальный привод зарубежного производства со сменными механизмами;
универсальная кухонная машина отечественного и зарубежного производства со сменными механизмами.
Оборудование для обработки овощей и плодов:
картофелеочистительные машины отечественного и зарубежного производства;
овощерезательные машины отечественного и зарубежного производства;
соковыжималки;
аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).
Оборудование для обработки мяса и рыбы:
мясорубки отечественного и зарубежного производства;
фаршемешалки отечественного и зарубежного производства;
машины для рыхления мяса;
мясорыхлительные машины;
котлетоформовочные машины;
рыбоочистительные машины.
Оборудование для подготовки кондитерского сырья:
просеиватели отечественного и зарубежного производства;
тестомесильные машины отечественного и зарубежного производства;
тестораскаточные машины;
многоцелевой взбивательный механизм;
взбивальные машины отечественного и зарубежного производства.
Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров:
машины для нарезки гастрономических продуктов отечественного и зарубежного производства;
хлеборезательные машины отечественного и зарубежного производства;

слайсеры отечественного и зарубежного производства.

Варочное оборудование:

электрический пищеварочный котел (опрокидывающийся);
электрический пищеварочный котел (неопрокидывающийся);
котлы пищеварочные электрические секционные модулированные опрокидывающиеся;
стационарные пищеварочные котлы;
котел пищеварочный газовый (стационарный);
котлы газовые пищеварочные (опрокидывающиеся);
котел пищеварочный газовый секционно-модулированный;
паровые пищеварочные котлы;
электрические котлы зарубежного производства;
пароварочные аппараты отечественного производства;
кофеварки отечественного и зарубежного производства.

Жарочное оборудование:

сковороды электрические отечественного и зарубежного производства;
сковороды электрические секционные модулированные;
электрофритюрницы отечественного и зарубежного производства;
автоматы для приготовления пончиков и пирожков;
аппараты непрерывного действия (жаровни);
жарочные шкафы отечественного и зарубежного производства;
пекарные шкафы отечественного и зарубежного производства.

Многофункциональное оборудование:

микроволновые печи отечественного и зарубежного производства;
пароконвектоматы отечественного и зарубежного производства;
электрические грили;
СВЧ-печи, аэрогрили;
печи шашлычные.

Водогрейное оборудование:

электрические кипятильники отечественного и зарубежного производства;
водонагреватели.

Оборудование для раздачи пищи:

мармиты;
тепловые стойки и шкафы;
термостаты;
механизированные линии комплектации и раздачи обедов;
немеханизированные линии комплектации и раздачи.

Холодильное оборудование:

холодильные шкафы отечественного и зарубежного производства;
холодильные камеры низкотемпературные;
холодильные камеры среднетемпературные;
прилавки-витрины отечественного и зарубежного производства;
шкафы интенсивного охлаждения готовых блюд;
витрины демонстрационные;
льдогенераторы;
фризеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. 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», 2017. – 416 с.
2. 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.
3. 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», 2017. – 320 с.
4. 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.

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», 2016 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет ресурсы:

1. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
2. www.restoracia.ru

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, 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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.5; 4.1-4.5; 5.1-5.5; 6.4	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования и правила ухода за ними; - 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	*Практическое задание* *Экзамен*	«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы. «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный,

с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.		подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов. «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно. «2» - студент показывает

		пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.
Умения: -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 учетом 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;	*Практическая работа*	«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы. «4» - студент обнаруживает полное

- 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.		знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов. «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется

		недостаточно. «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/__ А.Б.Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Федоренко О.В. преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	− 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;	− 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

	– складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – 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	организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	99
Самостоятельная работа	2
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	88
в том числе:	
Практическая подготовка	70
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	–
практические занятия	34
контрольная работа	–
консультации	3
промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 **Услуги общественного питания и требования к ним**	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	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		
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. 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**	**8**	
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика практических занятий	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1. Отработка правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 2. Отработка взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	**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 3 **Столовая посуда, приборы, столовое белье**	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,**
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		

	Характеристика столовых приборов, столового белья. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		**ПК 6.3**
	Практическая подготовка	**10**	
	Тематика практических занятий	**8**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1. 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 3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию 4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	**2** **2** **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 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**
	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		
	Практическая подготовка	**8**	

	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**
	1. Составление различных видов меню по правилам составления, на основе сайтов 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**
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство		
	1. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.		
	Практическая подготовка	**10**	
	Тематика практических занятий	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. 2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	**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 6. **Организация процесса обслуживания в зале**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи 2. 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		
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика практических занятий	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1. приемов Отработка складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Отработка приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов 2. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 3. Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	**2** **2** **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**	

Тема 7. **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**	**Содержание учебного материала** 1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд 2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. 3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Практическая подготовка	**8**	
	Тематика практических занятий	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1. Отработка приемов сервировки стола и правил подачи холодных и горячих блюд и закусок, подачи супов, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа	**2**	
	2. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	**2**	
Тема 8. **Обслуживание приемов и банкетов**	**Содержание учебного материала** 1. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы 1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, за столом с частичным обслуживанием официантами Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	**8**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Практическая подготовка	**4**	
	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**
	1. Отработка приемов обслуживания на банкетах и приемах	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	**2**	

	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** 1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс 2. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	**8**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Практическая подготовка	**6**	
	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**
	1.Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	**2**	
Всего:		**70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании»; лаборатории «Учебный ресторан».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- столы
- столовая посуда и приборы
- столовое белье
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории «Учебный ресторан» и рабочих мест лаборатории:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- передвижной стеллаж для посуды и приборов.
- сервант;
-столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- мельхиоровая посуда;
- хрустальная посуда;
- столовые приборы;
- инвентарь для бара: щипцы для вскрытия бутылок, ложки для бара, для льда, ситечки, пробочники для закупоривания бутылок, мерные стаканы, нарзанники, лопатки для льда, трубочки коктейльные, комплекты заострённых палочек, тёрка для мускатного ореха, ножи, доски для разделки фруктов, соковники, графины, бутылки со шприцованной пробкой, бокалы смесители, шейкеры, электромиксер, ведро для льда.
- вазы для цветов;

Технические средства обучения:

- проектор
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

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

Основная литература:

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2017
6. 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, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2017. – 544 с.
8. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2018 г.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования. - 2-е изд., стереотип, -М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2010. - 256 с.
3. Уолтон Стюарт Энциклопедия крепких спиртных напитков/Пер. с англ. - М.: БММ АО. 2004. - 128 с:ил.
4. Феоктистов П.Е. Молочные коктейли.-Челябинск: Аркаим, 2005- 112с: ил.
5. Федор Евсевский. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли - М.: Евробукс, 2004.- 304 с: ил.

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,

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**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 классом организации общественного питания;	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

− 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		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента, маркетинга

г. Челябинск, 2023

ОДОБРЕНА

Цикловой методической комиссией

Протокол № __

«___» _____ 2023г.

Председатель ЦМК

_____ Е.П.Горячек

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

по научно-методической работе:

_____ Ю.А. Маркова

«___»___ 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Горячек Е.П., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящий в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Психология общения, с ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, с ПМ.08 Организация и управление предпринимательской деятельностью.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- 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 бизнес-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и 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;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	**Умения**	**Знания**
ОК 1	Распознавать задачу или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Составлять план действия, определять необходимые ресурсы для выполнения плана; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 4	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережени. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач 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	Виды учетно-отчетной документации, используемой 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
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 108 часов, часть программы - 62 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 20 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 42 часов.

Объем образовательной программы 108 часа, в том числе:

Практическая подготовка - 62 часов, теоретическое обучение – 60 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 42 часов, самостоятельная учебная работа – 6 часа, консультации – 0 часов, экзамен – 0

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	**108**
Самостоятельная работа	*6*
Объем образовательной программы	102
в том числе:	
практическая подготовка	62
теоретическое обучение	60
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного зачёта	

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 Основы экономики		***46***	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	***Содержание***	***6***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, равновесие, конкуренция).		
	2. Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Бережливое и массовое производство.		
	3. Особенности бережливого производства. Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.		
	Практическая подготовка	*2*	
	Практические занятия	***2***	
	1. Анализ текущей ситуации на рынке товаров и услуг. 1	*2*	

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).		
	2. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.		
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	4.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 организации питания.		
	Практическая подготовка	***4***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ2	***2***	
	1.Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	***2***	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***16***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Ресурсы организации. Основные фонды, их роль в процессе производства, основы классификации, износ, виды оценки, амортизация основных и методика ее расчета, оборотные средства, их. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Товарооборачиваемость. Продуктовый баланс предприятий общественного питания	***6***	
	2.Принципы бережливого производства. Взаимоотношение Заказчик – Поставщик. Люди – самый ценный актив компании.		

	3. Методы и инструменты преобразования организации в бережливое производство.		
	4.Издержки производства. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Себестоимость продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Практическая подготовка	***14***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***10***	
	1.Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	*2*	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2. 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*	
	3.Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	*2*	
	4. 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*	
	5. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	

	1.Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах его роста и тенденциях развития.		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	***Содержание учебного материала***	***4***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Цена, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.		
	2.Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		
	Практическая подготовка	***4***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	1. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	*2*	
Тема 1.5. ***Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.***	***Содержание учебного материала***	***4***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.		
	2. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.		
	Практическая подготовка	***4***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	1. 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*	

Тема 1.6. ***Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.***	***Содержание учебного материала***	***4***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.		
	2. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	Практическая подготовка	***2***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	1. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	*2*	
Тема 1.7. ***Основы предпринимательства и бизнес-планирования***	***Содержание учебного материала***	***6***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Предпринимательство, 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		
	2.Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Сущность, виды и функции кредита, Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования., методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку		
	3. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	4. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	Практическая подготовка	***6***	

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	1. Изучение источников финансирования деятельности организации и методики расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	*2*	
	2. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	*2*	
Раздел 2. Основы менеджмента		***32***	
Тема 2.1. **Сущность, цели и задачи менеджмента.** **Предприятие как объект управления**	***Содержание учебного материала***	***12***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Сущность, цели, основные принципы, особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.		
	2. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	3. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологичес-кие).		
	4. Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практическая подготовка	***4***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	1. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	*2*	
	2. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения	*2*	
Тема 2.2. ***Управление производственным***	***Содержание учебного материала***	***10***	
	1.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение		***ПК 6.1-6.5***

персоналом в общественном питании. Система методов управления	потребности в персонале, создание команды на производстве		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Мотивация труда, её виды и методы.		
	3. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.		
	4. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы		
	Практическая подготовка	***6***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	1.Расчет потребности в персонале. Определение методов и средств набора персонала.	*2*	
	2.Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	*2*	
Тема 2.3. ***Коммуникация как функция менеджмента***	***Содержание учебного материала***	***10***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1.Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его фазы. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	2. Управление конфликтами и стрессами. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	3.Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	4.Необходимость изучения финансовой грамотности. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов Личный бюджет. Структура, финансовые цели, стратегия и способы их достижения.		
	5.Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами		

	Практическая подготовка	***2***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***2***	
	1. Изучение правил ведения бесед, совещаний, переговоров. Деловая игра на выработку правил делового общения.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	1.Разработка эффективных методов мотивации на предприятиях общ. питания.	***2***	
Раздел 3. Основы маркетинга		***30***	
***Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели* и функции**	***Содержание учебного материала***	***14***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.		
	2.Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	3. . Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.		
	4. Товарная политика. Понятие товара и услуги. Жизненный цикл товара (услуги), разработка новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.		
	5. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000).		
	6.Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.		
	7.Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		
	8.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама, ее виды и		

	средства		
	Практическая подготовка	***6***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	1. 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*	
	2.Определение средств рекламы товаров и услуг предприятий общественного питания, разработка рекламного текста для продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	*2*	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	***Содержание учебного материала***	***16***	***ПК 6.1-6.5*** ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организации питания.		
	2. Качественные методы и виды исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов.		
	3. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.		
	4. Выбор конкретных методов проведения маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Практическая подготовка	***8***	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	***4***	
	1. Сегментирование рынка товаров и услуг предприятий общественного питания	*2*	
	2. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	*2*	

	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	1 Проектирование и моделирование компонентов профессиональной деятельности: работа по теме «Акции мероприятий ФОССТИС» (разработка конкретных мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта на предприятии общественного питания).	*2*	
Всего:		***108***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация дисциплины предполагает наличие учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета экономики:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– автоматизированное рабочее место преподавателя;

– учебная доска.

Технические средства обучения:

– персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ [С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова.] 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

2.Черняк , В.З. Экономика: Таблицы и схемы – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2016 – 208.: ил.

Дополнительные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 304 с.

2..Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 320 с.: ил.

Нормативные источники:

1. Конституция РФ

2. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон

3.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

4.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).
5.ГОСТ .Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Стандартинформ, 2016.- 10 с.

Интернет-ресурсы:

1.Официальный сайт Министерства финансов РФ [Электронный ресурс] http:// www. minfin.ru
2.Официальный сайт Министерства экономического развития РФ [Электронный ресурс] http:// www. economi.gov.ru
3. Лекции и статьи по менеджменту, экономические новости для студентов, менеджеров, управляющих персоналом и фирмой: http:// www. InfoManagement.ru
4. Лекции и статьи по маркетингу, материалы по маркетинговым исследованиям: http:// www. marketing. spb.ru

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Для проведения занятий по дисциплине созданы следующие условия:

– образовательное учреждение, реализующее программу дисциплины, располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и теоретических занятий, соответствующей санитарно-гигиеническим и противопожарным нормам;

– полностью используется отведенный объем времени;

– созданы условия для самостоятельной работы обучающихся; для всестороннего развития личности;

По результатам освоения дисциплины проводится зачёт.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение подисциплине:

– наличие высшего профессионального образования по направлению подготовки «Экономика»;

– опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***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	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии*	- *устный опрос* - *тестирование*

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,	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии* 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)	*-практическое задание* *-устный опрос* *- тестирование*

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; − требования к реализации продукции общественного питания; − количественный и качественный состав	80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии* 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)	*-практическое задание* *-практическое задание* *-устный опрос* *- тестирование*

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 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,	80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии* 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов –	*-практическое задание* *практическое задание* *-устный опрос* *-устный опрос*

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.	4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии*	- *тестирование* *-устный опрос* *-устный опрос* *-практическое задание* *практическое задание* *-практическое задание* *-практическое задание* *-устный опрос*
Умения: − участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных	- *устный опрос*

документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся	ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии* 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)	*- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;*

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;	80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии* 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов –	*- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по*

– 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 соот-ветствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (неудовлетворительно) *Актуальность темы,* *адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов,* *точность формулировок,* *адекватность применения профессиональной терминологии*	*практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- тестирование* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- оценки результатов самостоятельной работы* *- защита отчетов по практическим занятиям;* *- оценки результатов самостоятельной работы* *- оценки результатов самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация*** *в форме зачета в виде устных ответов*

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___»_____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 12.05.2014 № 486.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Черныш Н.В., преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- 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 для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечение занятости населения;
- право граждан на социальную защиту;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- нормы зашиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
- Объем образовательной программы 36 часов, часть программы - 26 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает практические занятия - 12 часов.
- Объем образовательной программы 36 час, в том числе:
- практическая подготовка – 26 часов,
- теоретическое обучение – 22 часа,
- практические занятия – 12 часов.

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	34
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
Практическая подготовка	26
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
Самостоятельные работы	2
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Правовое положение Конституции РФ		**8**	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	**Основные положения Конституции Российской Федерации** Структура, порядок принятия, изменения и основные положения Конституции Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие 1. Использование нормативно-правовых документов в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическая подготовка	6	
Тема 1.2. Конституционные основы правового статуса личности в Российской Федерации	**Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации** Права человека и гражданина в Российской Федерации, гражданство Российской Федерации, личные права и свободы личности, право на жизнь, право на неприкосновенность жилища. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие 2. Рассмотрение ситуаций по защите своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.	2	
Раздел 2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности		**8**	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4,
Тема 2.1. Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной	**Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной деятельности** Трудовой кодекс РФ, Гражданский кодекс РФ, Уголовный кодекс РФ, другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере	2	

деятельности	профессиональной деятельности. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.		4.1-4.4
	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Трудовые, гражданские и уголовные правоотношения работников в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие 3. Разработка путей решения производственных ситуаций, опираясь на нормативно-правовые документы.	2	
	Практическая подготовка	6	
Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики	**Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики** Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	2	
	Практическая подготовка	2	
Раздел 3. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус		**4**	
Тема 3.1. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус	**Основные положения об организациях (предприятиях) как субъектах хозяйственного права** Понятие юридического лица. Классификация и правоспособность юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц. Государственная регистрация предприятия. Органы юридических лиц. Наименование место нахождения юридических лиц. Представительства и филиалы. Реорганизация и ликвидация предприятия. Несостоятельность (банкротство) предприятия. Ответственность юридических лиц.	2	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
	Практическая подготовка	6	
	Практическое занятие 4. Анализ и оценка результатов и последствий деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. Составление претензий, исков.	2	
Раздел 4. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)		**4**	
Тема 4.1. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)	**Нормативные аспекты и особенности заключения трудового договора** Общие положения Трудового кодекса РФ. Участники трудовых отношений. Трудовой договор (контракт): порядок его заключения, основания прекращения. Дисциплинарная и материальная ответственность	2	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4,

	работника. Административные правоотношения и административная ответственность.		3.1-3.4, 4.1-4.4
	Правовое регулирование трудовых отношений Правила оплаты труда на предприятии. Основы права социальной защиты граждан. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.		
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие 5. Заключение и составление трудового договора.	2	
Раздел 5. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		**10**	
Тема 5.1. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	**Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности**. Основания и реализация ответственности. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Деятельность юридической службы по предупреждению хозяйственных нарушений и устранение их последствий. Виды административных правонарушений и административной ответственности	4	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
	Практическая подготовка	2	
	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Урегулирование споров на основе предъявления претензий. Разрешение споров в арбитражном суде. Рассмотрение споров третейскими судами. Постоянно действующие третейские суды. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по защите нарушенных прав потребителей.	2	
	Практическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа. Повторение пройденного материала, подготовка к зачету.	2	
	Всего:	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Учебная лаборатория, оснащенная оборудованием:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Техническими средства обучения:
– компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
– мультимедиапроектор;
– экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Афанасьев, И. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 155 с.
2. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 248 с
3. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Давыдова Н.Ю. Административное право : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Давыдова, М. Г. Чепрасов, И. С. Черепова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 223 с. — ISBN 978-5-4488-0528-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS .
2. Чумакова, О. В. Право : учебное пособие для СПО / О. В. Чумакова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 329 с. — ISBN 978-5-4488-0871-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
3. Савощикова, Е. В. Конституционное право : учебное пособие для СПО / Е. В. Савощикова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-4488-0559-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS.
4. Захаркина, А. В. Предпринимательское право : сборник кейсов и модульных заданий для студентов всех форм обучения / А. В. Захаркина. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа,

2018. — 219 с. — ISBN 978-5-4486-0245-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS.

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 01.07.2020 N 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ, 01.07.2020, N 31, ст. 4398.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 29.12.2020) (с изм. и доп. от 06.08.2021) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 28.12.2020) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 01.11.2001 № 156-ФЗ (ред. от 18.03.2019) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 24.11.2006 № 318-ФЗ (ред. от 11.06.2021) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
6. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63-ФЗ (ред. от 27.12.2018) // Собрание законодательства РФ. - 17.06.1996. - № 25. - ст. 2954.
7. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // Собрание законодательства РФ. - 01.01.1996. - № 1. - Ст. 16.
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 02.08.2019) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - № 1 (ч. 1). - ст. 1.
9. Федеральный конституционный закон от 06.11.2020 № 4-ФКЗ "О Правительстве Российской Федерации"
10. Федеральный конституционный закон от 21.07.1994 N 1-ФКЗ (ред. от 01.07.2021) "О Конституционном Суде Российской Федерации"
11. Федеральный конституционный закон от 31.12.1996 N 1-ФКЗ (ред. от 08.12.2020) "О судебной системе Российской Федерации"
12. Федеральный конституционный закон от 28.04.1995 N 1-ФКЗ (ред. от 08.12.2020) "Об арбитражных судах в Российской Федерации.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pravo.gov.ru/ - Официальный интернет-портал правовой информации
2. http://www.consultant.ru/ - Правовая система Консультант Плюс
3. http://kremlin.ru/ - официальный сайт Президента России
4. http://www.council.gov.ru/ - официальный сайт Совета Федерации Федерального Собрания РФ
5. http://duma.gov.ru/ - официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ
6. http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx - официальный сайт Конституционного суда РФ.
7. http://www.vsrf.ru/ - официальный сайт Верховного суда РФ
8. http://www.arbitr.ru/ - официальный сайт Высшего Арбитражного суда РФ
9. http://www.genproc.gov.ru/ - официальный сайт Генерального прокуратура РФ
10. http://sledcom.ru/ - официальный сайт Следственного комитета РФ
11. www.pfrf.ru - официальный сайт Пенсионного фонда РФ
12. http://www.cbr.ru/ - официальный сайт Центрального банка РФ

13. https://www.notariat.ru/ru-ru/ - официальный сайт Федеральной нотариальной палаты
14. http://deti-gov.esy.es/ - официальный сайт Уполномоченного при Президенте РФ по правам ребенка
15. http://ombudsmanrf.org/ - официальный сайт Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации
16. http://www.mnr.gov.ru/ - официальный сайт Министерства природных ресурсов и экологии РФ
17. https://www.rostrud.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по труду и занятости РФ
18. https://rosreestr.ru/site/ - официальный сайт Федеральной службы государственной регистрации, картографии и кадастра
19. http://www.potrebitel.net/ - официальный сайт Союза потребителей Российской Федерации
20. http://www.rospotrebnadzor.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
21. http://acadprava.ru/ - официальный сайт Открытой академии правовой культуры детей и молодежи
22. www.un.org/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций
23. www.unesco.org/new/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры – ЮНЕСКО
24. www.coe.int - официальный сайт Информационный офис Совета Европы в России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
использовать необходимые нормативные правовые документы защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	− Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкций − Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. − Рациональность действий и т.д. − Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** − оценка результатов выполнения практических заданий
Знания:		
основные положения Конституции Российской Федерации 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 для его прекращения правила оплаты труда роль государственного регулирования в обеспечение занятости населения;	− Полнота ответов, точность формулировок, точность формулировок, адекватность применения специальной терминологии − не менее 70% правильных ответов. − адекватность результатов поставленным целям	**Текущий контроль при проведении:** − устного/письменного опроса; − тестирования; − оценка результатов выполнения практических заданий **Промежуточная аттестация** − в форме дифференцированного зачета

право граждан на социальную защиту		
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника		
виды административных правонарушений и административной ответственности		
нормы зашиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Челябинск, 2023

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
специальности «Поварское и кондитерское дело»
Протокол №_____
«_____»_____2023г.
Председатель ЦМК
_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе

_____Е.Г. Потапова
«_____»_____2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г.Челябинск

Разработчики:

Невинная Е.А., преподаватель информационных технологи ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г. Челябинск

Злыдарева Н.Ю., преподаватель информационных технологи ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» г. Челябинск

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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
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**	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

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: 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	**Практический опыт в:** организации ресурсного обеспечения

	ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	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 организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). 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

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 108 часов, часть программы - 80 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 8 часов, лабораторных занятий – 0 часов, практических занятий - 72 часа.

Объем образовательной программы 108 часов, в том числе:

Практическая подготовка – 80 часов, теоретическое обучение – 30 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 72 часов, консультации – 0 часов, экзамен – 0 ч.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	108
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	102
в том числе:	
практическая подготовка	80
теоретическое обучение	28 2д/з
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**	**22**	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы 2 часа	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Практическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	**-**	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий 2 часа	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	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		
	Практическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка электронного конспекта и доклад по теме: «АРМ рабочих мест в индустрии питания»	**1**	
Тема 1.3. Информационные системы 12 часов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Основные технологические составляющие цифровой экономики Блокчейн и криптовалюта. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Перспективы развития искусственного интеллекта. Платформы цифровой экономики		**ОК 1-7, 9,10**

	Практическая подготовка	12	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Практическое занятие №1 Системы оптического распознавания графической информации	2	
	Практическое занятие №2 Основы работы в программах оптического распознавания текстовой информации	2	
	Практическое занятие №3 Основы работы в справочно-правовой системе «Консультант – плюс»	2	
	Практическое занятие №4 Порядок поиска нормативных документов в СПС «Консультант Плюс»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Бланки заданий для самостоятельного решения практических задач с использованием Интернет-версий системы «КонсультантПлюс»	**1**	
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**	**68**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации 20 часов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Практическая подготовка	20	
	Тематика практических занятий	**20**	
	Практическое занятие №5 Создание деловых документов	2	
	Практическое занятие №6 Оформление формул	2	
	Практическое занятие №7 Оформление текстовых документов, содержащих таблицы	2	
	Практическое занятие №8 Он-лайн конвекторы файлов	2	
	Практическоезанятие №9 Создание документов на основе шаблонов и форм	2	
	Практическоезанятие№10 Организационные диаграммы в документе	2	

	Практическое занятие№11 Создание публикации в MS Publisher	2	
	Практическое занятие №12 Слияние документов	2	
	Практическоезанятие№13 Создание автоматического оглавления в MicrosoftOfficeWord	2	
	Практическоезанятие№14 Подготовка к печати документа: вставка номеров страниц, колонтитулов, автоматического оглавления	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	-	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации 10 часов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например:MicrosoftPaint;Corel DRAW, AdobePhotoshop)		
	Практическая подготовка	10	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Практическое занятие №15 Работа с графическими объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	Практическое занятие №16 Использование графического браузера	2	
	Практическое занятие№17 Создание простых рисунков в редакторе Inkscape	2	
	Практическое занятие№18 Основные приемы работы в среде GIMP	2	
	Практическое занятие№19 Обработка многослойных изображений. Создание коллажей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	-	
Тема 2.3Компьютерные презентации 2 часа	**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		
	Практическая подготовка	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие№20 Создание мультимедийных презентаций проектов	2	

	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».	**2**	
Тема 2.4 **Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности** **10 часов**	**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.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Практическая подготовка	10	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 21 Условное форматирование. Организация таблиц	2	
	Практическое занятие №22 Функции. Диаграммы	2	
	Практическое занятие № 23 Относительная и абсолютная адресация в Excel. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах MSExcel. Применение фильтров	2	
	Практическое занятие №24 Создание новой базы данных. Создание и связывание таблиц. Создание форм	2	
	Практическое занятие №25 Связывание форм и создание запросов. Создание отчетов и главной кнопочной формы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор материала для создания базы данных «Общепит» профессиональной направленности	2	
Тема 2.5 **Пакеты прикладных программ в области профессиональной**	**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.		

деятельности 12 часов	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практическая подготовка	12	
	Тематика практических занятий	**12**	
	Практическое занятие №26 Создание комплексных текстовых документов по специальности «Повар, кондитер»	2	
	Практическое занятие №27 Применение программы Э.Т. Excel в специальности «Повар, кондитер»	2	
	Практическое занятие №28 Расчет себестоимости товара	2	
	Практическое занятие №29 Расчет стоимости праздничного ужина	2	
	Практическое занятие №30 Создание базы данных «Общепит»	2	
	Практическое занятие №31Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: «Новое меню ресторана»; «Современные способы обслуживания в ресторане»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	-	
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	**16**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет 6 часов	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. 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..		
	Практическая подготовка	6	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие №32 Создание макета сайта гостиницы	2	

	Практическое занятие №33,34 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	-	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности 4 часа	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	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.		
	Практическая подготовка	4	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие №35 Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Резервное копирование данных. Установка паролей на документ	2	
	Практическое занятие №36 Компьютерные вирусы и антивирусные программы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	-	
Промежуточная аттестация–дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**108**	

3. 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.

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

Основная литература:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.:Академия, 2021 г.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.:Академия, 2021 г.
3. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 482 с.

Электронная библиотечная система Юрайт Издательство Юрайт:

1. Информационные технологии в менеджменте (управлении) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13801-6. — URL : https://urait.ru/bcode/475336
2. Моргунов, А. Ф. Информационные технологии в менеджменте : учебник для среднего профессионального образования / А. Ф. Моргунов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13830-6. — URL : https://urait.ru/bcode/474748

3. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — URL : https://urait.ru/bcode/476487

4. Романова, Ю. Д. Информационные технологии в управлении персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова, Т. А. Винтова, П. Е. Коваль. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 271 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07586-1. — URL : https://urait.ru/bcode/471335

5. Горев, А. Э. Информационные технологии в профессиональной деятельности (автомобильный транспорт) : учебник для среднего профессионального образования / А. Э. Горев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11019-7. — URL : https://urait.ru/bcode/471489

6. Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 326 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09488-6. — URL : https://urait.ru/bcode/471141

7. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09139-7. — URL : https://urait.ru/bcode/475060

8. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 269 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09137-3. — URL : https://urait.ru/bcode/475059

9. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — URL : https://urait.ru/bcode/474747

10. Информационные технологии в юридической деятельности : учебник для среднего профессионального образования / П. У. Кузнецов [и др.] ; под общей редакцией П. У. Кузнецова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06989-1. — URL : https://urait.ru/bcode/474529

11. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — URL : https://urait.ru/bcode/469425

12. Нетёсова, О. Ю. Информационные технологии в экономике : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Нетёсова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09107-6. — URL : https://urait.ru/bcode/471696

13. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Майорова [и др.] ; под редакцией Е. В. Майоровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9005-8. — URL : https://urait.ru/bcode/471610

14. Информационные технологии в маркетинге : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 367 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9115-4. — URL : https://urait.ru/bcode/471660

15. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — URL : https://urait.ru/bcode/469957

16. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — URL : https://urait.ru/bcode/469958

17. Информационные технологии в юридической деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. М. Беляева, А. Т. Кудинов, Н. В. Пальянова, С. Г. Чубукова ; ответственный редактор С. Г. Чубукова. — 3-е изд.,

перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00565-3. — URL : https://urait.ru/bcode/469709

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84- ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Андреева Е.В. и др. Математические основы информатики, Элективный курс. – М., 2005.

4. Бешенков С.А., Кузьмина Н.В., Ракитина Е.А. Информатика. Учебник 11 кл. – М., 2002.

5. Бешенков С.А., Ракитина Е.А. Информатика. Ученик 10 кл. – М., 2001.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

2. www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

3. www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

4. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

5. http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

6. www.megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

7. www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

8. www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
12. www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»).
13. http://vovtrof.narod.ru/lekcii1.htm

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

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/А. Б. Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___»_____ 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Акимжанова Айжан Байсериковна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**16**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций повсем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск,	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

в чрезвычайных ситуациях.	(специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимател-ьскую 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	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
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	-**контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; -**контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в	-**требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; -**виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического**

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -**контролировать соблюдение правил техники безопасности**, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; **-инструктировать подчиненный персонал** в облати безопасной организации работ	**оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - **способы и формы инструктирования персонала** в области соблюдения требований по безопасной организации работ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
Самостоятельная работа	**2**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**34**
в том числе:	
Практическая подготовка	20
Теоретическое обучение	24
Лабораторные работы	–
Практические занятия	10
Консультации	**–**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	**1**		
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**		**12**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	**1**		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	**2**		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	**2,3**		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	**2**		
	Практическая подготовка		**4**	
	Тематика практических работ		**2**	

	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		**2**	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	**1**		
	2. 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	**1**		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	**3**		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	**2**		
	2. 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	**2**		

	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	**3**		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	**3**		
	Практическая подготовка		**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		**1**	
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**		**8**	**ОК 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**
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	
	1. 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	**1**		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	**2,3**		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	**2**		
	Практическая подготовка		**4**	
	Тематика практических занятий		**2**	
	1.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		**2**	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**Уровень**	**4**	**ОК 1-7, ОК**

Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**освоения**		**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**
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	**2**		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	**2,3**		
	Практическая подготовка		**4**	
	Тематика практических занятий		**2**	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		**2**	
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**		**14**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	**2**		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	**2**		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие,	**2**		

	назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения			
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	**2**		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	**3**		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	**2**		
	2.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	**2**		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	**2**		
	4.Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	**2**		

	5.Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	**3**		
	Практическая подготовка		**4**	
	Тематика практических занятий		**4**	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		**4**	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	**2**		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	**2**		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	**2**		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		**1**	
Всего:			**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебногокабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Трудовой кодекс Российской федерации
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
7. 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.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. 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.)

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр«Академия», 2019.– 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», 2018.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред.проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 160с.

Интернет-источники:

1. 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

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений.обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

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.	последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2021

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2021г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.М.Ишмурзина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___» _____ 2021г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 года № 1565

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Соцков Алексей Николаевич, преподаватель общепрофессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 68 часов, часть программы - 48 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает практических занятий – 48 часов.

Объем образовательной программы 68 часов, в том числе:

Практическая подготовка - 48 часов, теоретическое обучение – 16 часов, практические занятия – 48 часов, самостоятельная учебная работа – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем образовательной программы	**68**
Самостоятельная учебная работа	**4**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**64**
в том числе:	
практическая подготовка	48
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	
практические занятия	48
контрольная работа	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

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. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.		**26**	
Тема 1.1 Нормативная база БЖД	Общие понятия БЖД. Федеральные законы и нормативно-правовые акты РФ по безопасности жизнедеятельности, природы, защиты населения в ЧС	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 1.2 Потенциальные опасности в окружающей среде.	Основные виды потенциальных опасностей (техногенные, социальные, природные) и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие Выполнение расчетов и методов контроля освещенности, параметров микроклимата и состава воздуха. Расчет определения классификации помещений по взрывопожароопасности.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 1.3 Меры и средства защиты людей в ЧС и на производстве	Профилактические меры (правовые, организационные, инженерно-технические, эксплуатационные) для снижения уровня опасностей различного характера и их последствий. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

	оружия массового поражения и вредных производственных факторов. Меры обеспечения пожарной безопасности. Первичные средства пожаротушения. Обеспечение устойчивости объектов экономики в ЧС, прогнозирование развития событий и оценке последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в т.ч. в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.		
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторная работа. (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия. Тренировка со средствами защиты. Составление планов эвакуации в ЧС (при угрозе терактов, пожаре). «Разработка мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций» Проведение аварийно-спасательных работ и спасение людей	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 1.4. Производственный травматизм и оказание первой медицинской помощи	Производственный травматизм, методы его анализа, оценки травмоопасности, профилактики. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим от производственных травм и в ЧС**.**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторная работа, (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия. Тренировка по оказанию первой медпомощи и эвакуации пострадавших.	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Творческое задание: сообщение о потенциальных опасностях в окружающей среде г.Челябинска; сообщение о развитии технических средств обеспечения БЖД. Освоение теоретического материала «Федеральные законы по обеспечению безопасности в ЧС природного и техногенного характера, «О гражданской обороне», «О пожарной безопасности»; Причины травматизма на транспорте, в сфере профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования».	2	

Раздел 2. Основы обороны государства (для подгрупп юношей)		**42**	
Тема 2.1. Правовые основы обороны государства	Конституция России о защите отечества. ФЗ «Об обороне». Концепция национальной безопасности РФ. Военная доктрина РФ.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Лабораторная работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.2 Вооруженные силы РФ	Состав и организационная структура ВС РФ. Виды Вооруженных Сил. Рода войск, история создания, предназначение и вооружение войск и флота. Основные задачи современных ВС РФ.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия Составление схемы по организационной схеме Вооруженных Сил.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.3 Воинская обязанность	ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», Содержание воинской обязанности. Воинский учет, обязанности граждан по воинскому учету. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Медицинское обследование и освидетельствование при первоначальной постановке на воинский учет.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия Первоначальная постановка на воинский учет, профессионально-психологической подбор, медицинское обследование и освидетельствование.	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.4. Военная служба	Правовые основы военной службы ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», «О статусе военнослужащих» Общевоинские Уставы ВС. РФ.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

	Военная присяга Международное гуманитарное право. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Правила поступления и обучения в военно-учебных заведениях. Основные задачи и особенности военной службы. Виды воинской деятельности: учебно-боевая подготовка, служебно-боевая деятельность. реальные боевые действия.		
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия Общевоинские уставы: Устав ВС. РФ «Строевые приемы и движения». Изучение элементов строевой подготовки. Составление распорядка дня, плана размещения военнослужащих в казарме. Посещение военной части (военно-учебного заведения) и военного ритуала. Ознакомление с военной техникой и оружием, караульным городком.	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.5. Военнослужащий – защитник своего отечества	Основные качества военнослужащего: патриотизм, долг, достоинство, гуманность, профессионализм. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, профессиональным и морально-психическим качеством граждан. Права, обязанности и ответственность военнослужащих. Миротворческая деятельность Вооруженных Сил РФ.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия Изучение стрелкового оружия и огневая подготовка, Наставления по организации стрельб и по физической подготовке в ВС. РФ.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.6. Основные особенности службы на должностях, сходных с приобретаемой в СПО	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

	Лабораторные работы (не предусмотрены).	-	
	Практические занятия (не предусмотрены).	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены).	–	
Тема 2.7 Безопасность военной службы	Меры безопасности при работе на военной технике, с оружием в процессе военной службы. Способы бесконфликтного общения и саморегулирования в повседневной деятельности и в экстремальных условиях военной службы. Военные аспекты международного права	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия Методы бесконфликтного общения. Обеспечение мер безопасности при проведении стрельб, учений, походов.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.8 Основы военно-патриотического воспитания	Боевые традиции, воинские ритуалы, воинские награды, примеры героизма и мужества советских и российских воинов. Дни воинской славы России. Основы военной психологии и военной педагогики. История войн военного искусства и вооруженных сил России.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Описание воинских наград. Презентация материалов о воинских подвигах южноуральцев. Организация встреч с ветеранами войн, военной службы.	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Освоение теоретического материала: ФЗ “О статусе военнослужащих», порядок принятия Военной Присяги, вручение Боевого Знамени и проведение воинских ритуалов, правила поступления в военно-учебные заведения. Творческое задание: «Южноуральцы на службе в ВС, различных рядах и видах войск» Творческое задание: реферат «Подвиги Уральцев на фронтах Великой Отечественной войны, в Афганистане и на Северном Кавказе.	2	

	«200 лет Победы в Отечественной войне 1812 г.», «Подвиг народов России». Оформление плакатов к дням воинской славы России.		
	Зачетное занятие	2	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для подгрупп девушек)		**42**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 2.1. Здоровый образ жизни и его составляющие.	**Общее понятие о здоровье.** Индивидуальное здоровье. Духовное и физическое здоровье. Общественное здоровье. **Репродуктивное здоровье**. Критерии репродуктивного здоровья. **Факторы, влияющие на здоровье.** Физические факторы. Духовные факторы. Социальные факторы.	1	
	Понятие о здоровом образе жизни. Правила для обеспечения и сохранения здоровья. Здоровый образ жизни. Общие рекомендации по выработке личных качеств, необходимых для ведения здорового образа жизни. **Психологическая уравновешенность.** Стресс (перемена в жизни, эмоциональный конфликт, страх, физическая травма). **Биологические ритмы.** Влияние биологических ритмов на работоспособность человека.		
	Двигательная активность. Физическая форма, физическая культура. Вредное влияние гиподинамии. **Закаливание.** Правила закаливания и соблюдение условий закаливания. **Рациональное питание.** Функции питательных веществ. Режим питания.		
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	_	
	Практическое занятие. Составление суточного набора продуктов для человека. Подсчет калорийности продуктов.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	_	
Тема 2.2. Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика.	**Алкоголизм.** Действие алкоголизма на здоровье и жизни деятельность человека. Особое влияние алкоголя на женский организм.	1	
	Табакокурение. Влияние курения на здоровье человека. Борьба с		ОК.1-ОК.4,

	табакокурением.		ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Наркомания и токсикомания. Влияние наркотических средств на здоровье человека.		
	Профилактика употребления психоактивных веществ. Федеральный закон РФ. «О наркологических средствах и психотропных веществах». Профилактика наркомании токсикомании.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.3. Оказание первой медицинской помощи при травмах	**Общие правила оказания первой медицинской помощи.** Первая медицинская помощь. Общий порядок действий при оказании первой медицинской помощи.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Оказание первой медицинской помощи при кровотечениях. Первая медицинская помощь при незначительных ранах. Первая медицинская помощь при сильном кровотечении.		
	Правила оказания первой медицинской помощи при переломах. Костей черепа, верхней и нижней челюсти, ключицы, верхних и нижних конечностей, ребер, тазобедренного сустава, позвоночника.		
	Правила оказания первой медицинской помощи при ушибах, вывихах, растяжении и разрывах связок. Ушиб. Вывих. Растяжение и разрыв связок.		
	Правила оказания первой медицинской помощи при черепно-мозговых травмах и травмах спинного мозга. Черепно-мозговые травмы. Повреждения спинного мозга.		
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы (не предусмотрены**)**	_	
	Практическое занятие. Способы остановки кровотечений. Наложение шин на конечности. Наложение повязки при черепно-мозговых травмах. Наложение шин при переломе челюсти.	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

Тема 2.4 Оказание первой медицинской помощи при отравлениях.	**Отравления человека токсическим веществом.** Через дыхательные пути, при попадании в желудок, на кожу, при укусе насекомыми и животными. В результате инъекции с использованием шприца.	1 –	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общие правила оказания первой медицинской помощи при отравлениях.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.5. Оказание первой медицинской помощи утопающим.	**Общие правила оказания первой медицинской помощи утопающему.**	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Способы спасения утопающего. Спасение лиц потерявших сознание, спасение лиц в сознании. Признаки клинической смерти.		
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	_	
	Практическое занятие. Подготовка дыхательных путей к искусственному дыханию. Непрямой массаж сердца.	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.6 Оказание первой медицинской помощи при термических ожогах.	**Термический ожог.** Ожоги рук. Ожоги ног. Ожоги туловища. Ожоги глаз (кислотой, щелочью). Степени ожогов (4)	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Оказание первой медицинской помощи при ожогах. Последовательность оказания помощи.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	_	
	Практические занятия (не предусмотрены)	_	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 2.7 Первая медицинская помощь при переохлаждении, обморожении, тепловом и солнечном ударе, перегревании.	**Обморожение.** Первые признаки поражения холодом. Степени обморожения (4).	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Тепловой (солнечный удар). Симптомы теплового удара.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	_	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

Тема 2.8 Правила наложения стерильных повязок и переноска пострадавшего	**Основные правила перевязок.** Перевязка головы и груди, живота и верхних конечностей, промежности и нижних конечностей.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Переноска и перевозка пострадавшего. Переноска пострадавшего одним спасателем. Переноска пострадавшего двумя спасателями. Перенос пострадавшего на носилках. Перевоз пострадавшего.		
	Укомплектованность аптечки. Содержание аптечки медикаменты и медицинские средства. Местонахождение аптечки первой помощи.		
	Практическая подготовка	12	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие Наложение повязок на голову и грудь. Наложение повязок на живот и верхние конечности. Наложение повязок на промежность и нижнее конечности. Переноска и перевозка пострадавшего. Укомплектование аптечки первой помощи.	12	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Творческая работа по написанию реферата на тему Биологические ритмы человека. Влияние вредных привычек на здоровье человека. Аптечка и сумка первой медицинской помощи.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Зачетное занятие	2	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплекты учебно-наглядных пособий;

- комплекты плакатов по гражданской обороне, основам военной службы и первой медицинской помощи;

- средства индивидуальной защиты

- пакеты первой медицинской помощи, аптечки;

- индивидуальные перевязочные пакеты;

- шины, жгуты кровоостанавливающие;

- носилки.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ Н.В. Косолапова,Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова-6-е изд, испр.- М.: Издательский центр « Академия»,2015.-288 с.

2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. Для студ.учреждений сред.проф.образования/ Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенок, Г.В.Гуськов.–11-е изд., испр.– М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176 с.

3. Безопасность жизнедеятельности / В.Ю. Микрюков – М.: Академия, 2010г. (Учебники для СПО).

4. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации 2015. - М. «Эксмо». 2015. – 624 с.

Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. – М.: Академия, 2010г.

2. Оружие России и СССР. Военная техника и стрелковое вооружение / И.О. Дёмин, А.А. Павлов, А.Е. Проклов. – М.: Владис, 2010г.

3. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Радиационная безопасность в 3-х частях. Часть 2. Система выживания населения и защита территорий в чрезвычайных ситуациях / С.В. Дорожко. – М.: Дикта, 2008г.

4. Основы военной службы. Тестовые задания и рекомендации по контролю знаний. Тупикин, Е.И., Смирнов А.Т. – М.: Академия, 2008г. (Учебники для СПО).

5. Безопасность жизнедеятельсности. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб. Пособие для студ.высш.учеб.заведений/ Я.Д.Вишняков и др. – 3-изд., испр.– М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 304 с.

Нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации (Основной закон)
2. ФЗ РФ «Об обороне»
3. ФЗ РФ «О гражданской обороне»
4. ФЗ РФ «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
5. ФЗ РФ «О пожарной безопасности»
6. ФЗ РФ «О борьбе с терроризмом»
7. ФЗ РФ «Об охране труда»

8. ФЗ РФ «О статусе военнослужащих»
9. ФЗ РФ «о воинской обязанности и военной службе»
10. Правила пожарной безопасности в РФ
11. Общевоинские Уставы ВС РФ
12. Правила дорожного движения в РФ
13. Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года"

Интернет - ресурсы

1. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.
3. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: http://www.magbvt.ru.
4. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/
5. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/
6. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/
7. www.goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)
8. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О воинской обязанности и военной службе» http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=182744.
9. Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О статусе военнослужащего» [Электронный ресурс] URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/(дата обращения: 03.06.2015)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знания:		
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	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации		Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
основы военной службы и обороны государства		
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения		Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах		Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке		Устный опрос, тестирование
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО		Устный опрос, тестирование
область применения получаемых		Устный опрос, тестирование, оценка правильности

профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы		выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
Умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)	тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)	тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	Демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; решение ситуационных задач по использованию средств коллективной защиты; тестирование, устный опрос
применять первичные средства пожаротушения;		Демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценка правильности их применения; тестирование; оценка решения ситуационных задач; устный опрос; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности		Устный опрос; тестирование
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной		Тестирование, оценка правильности решения ситуационных задач

специальностью		
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы		Наблюдение в процессе теоретических и практических занятий
оказывать первую помощь пострадавшим		Демонстрация умения оказывать первую помощь пострадавшим, оценка правильности выполнения алгоритма оказания первой помощи; оценка решения ситуационных задач; тестирование, устный опрос. Оценка правильности выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

Челябинск 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А. Б.

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е. Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.10 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1655.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Акимжанова А. Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

– приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами международной системы единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, её экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия; основные положения соответствия;

– основные положения систем общественных и организационно методических стандартов;

– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системы единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 62 часа, часть программы - 48 ч. реализуется в форме практической подготовки, теоретическое обучение – 54 часов, лабораторные и практические занятия – 6 часов, самостоятельная учебная работа – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Видучебнойработы	**Объем часов**
Объемобразовательнойпрограммы	**62**
Самостоятельнаяработа	**2**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**60**
в томчисле:	
Практическая подготовка	48
теоретическоеобучение	54
лабораторныеработы	–
практическиезанятия	6
Консультации	**–**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы метрологии		**16**	
Тема 1.1 Основные метрологические понятия и определения.	**Содержание учебного материала**		
	Предмет, цели, задачи, основные понятия метрологии. Предмет, основные понятия метрологии, краткая историческая справка. Измерение: функции измерений, единство измерений, погрешность, нормативные документы по обеспечению единства измерений. Общая, теоретическая и прикладная метрологии. Цели и задачи метрологии. Основные задачи метрологического обеспечения на предприятиях общественного питания.	4	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии.	**Содержание учебного материала**	6	**ОК 1-7, 9,10**
	Объекты метрологии. Объекты метрологии: физические и нефизические величины. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значение измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Основные понятия. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.		
	Субъекты метрологии. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование). Государственная метрологическая служба: Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы; центры стандартизации и метрологии; Научно-исследовательский институт метрологии стандартных образцов; Научно-исследовательский центр по материалам и веществам; органы метрологической службы в регионах, городах; Государственная служба времени, частоты и определения параметров вращения земли. Ведомственная метрологическая служба: головные и		

	базовые организации метрологической службы, метрологические службы предприятий. Их права, обязанности и функции. Международные (МБМВ, МОЗМ и др.) и региональные (ЕВРОМЕТ, ВЕЛМЕТ и др.) метрологические организации. Цели, задачи, структура.		
	Практическая подготовка	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
Тема 1.3 Средства и методы измерений.	**Средства измерений. Поверка и калибровка средств измерений**. Основные средства измерений: индикаторы, меры, стандартные образцы и образцовые вещества, измерительные преобразователи, измерительные приборы, измерительные установки, вспомогательные средства измерений. Поверка и калибровка средств измерений. Поверительные клейма. Российская система калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Погрешности средств измерений. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика.	6	**ОК 1-7, 9,10**
	Методы измерения. Классификация методов измерений. Основные методы измерений: прямые, косвенные, совокупные, совпадения, сравнения. Преимущества и недостатки различных методов измерений. Выбор методов измерений.		
	Практическая подготовка	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. Изучение требований ГОСТ 29329-92 «Весы для статического взвешивания. Общие технические требования».	2	
Тема 1.4 Основы теории измерений	**Основы теории измерения.** Основной постулат метрологии. Уравнение и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты измерений.	4	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	

Тема 1.5 Основы метрологического обеспечения	**Государственная система обеспечения единства измерений.** Задачи ГСИ. Подсистемы ГСИ: правовая, техническая, организационная. Правовые основы обеспечения единства измерений: Федеральные законы и организационно-методические документы. Подразделения центрального аппарата Ростехрегулирования, органы ГМС в субъектах РФ (ФГУ «Челябинский ЦСМ»).	6	**ОК 1-7, 9,10**
	Государственный метрологический контроль и надзор. Осуществление Государственного метрологического контроля: утверждение типа средств измерений, поверка средств измерений, эталонов. Лицензирование деятельности юридических и физических лиц по изготовлению, ремонту, продаже средств измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие, назначение, сферы распространения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		
	Практическая подготовка	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
	Самостоятельная работа. Освоение теоретического материала.	1	
Раздел 2. Стандартизация			
Тема 2.1 Термины и определения в области стандартизации и управления качеством	**Основные этапы развития, термины и определения в области стандартизации.** История развития стандартизации. Терминология в области стандартизации и управления качеством. Взаимосвязь между основными понятиями.	2	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическая подготовка	–	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
Тема 2.2 Методологические основы стандартизации	**Основные направления развития стандартизации**. Цели и задачи стандартизации в России, её экономическая эффективность. Принципы и методы стандартизации, обеспечивающие качество и эффективность стандартов.	4	**ОК 1-7, 9,10**

	Объекты и субъекты стандартизации. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Структура государственного управления стандартизацией, метрологией и сертификацией в Российской Федерации.		
	Практическая подготовка	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
Тема 2.3 Средства стандартизации.	**Средства стандартизации – нормативные документы (НД) в области стандартизации.** Понятия, виды НД: стандарт, регламент, технический регламент, технические условия, общероссийский классификатор технико-экономической социальной информации. Четырехуровневая система нормативных документов. Категории стандартов. Виды стандартов.	2	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Порядок разработки и утверждения стандартов. ГОСТ Р 1.5 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты Национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения». Стадии разработки стандартов. Порядок построения стандарта: наименование (заголовок, подзаголовок, групповой заголовок), введение, содержание основной части. Разработка проекта стандарта (первая, окончательная редакция). Принятие и государственная регистрация стандартов. Издание стандарта. Порядок применения стандартов национальных и организаций. Отмена стандарта. Информация о НД по стандартизации. Порядок разработки, принятия, учета и применения Технических условий.		
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
Тема 2.5. Система ХАССП	**Система ХАССП.** Принципы ХАССП. Методы ХАССП. Анализ рисков и опасностей. Определение потенциальных дефектов продукции по отношению к производственным факторам (критические контрольные точки). Предупреждающий (превентивный) контроль. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. ГОСТ Р ИСО 22000-2007Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания	10	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**

	пищевой продукции.		
	Практическая подготовка	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Оформление документов ХАССП. Сбор информации. Определение критических точек.	4	
	Самостоятельная работа. Задание на оформление технической документации системы ХАССП	1	
Тема 2.6. Техническое регулирование	**Правовое обеспечение технического регулирования.** Законодательная база: Закон «О защите прав потребителей», Закон «О техническом регулировании», подзаконные акты, организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.	2	**ОК 1-7, 9,10**
	Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований технических регламентов. Объекты контроля. Основные принципы и формы государственного контроля и надзора. Плановый и внеплановый контроль. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.		
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
Тема 2.7. Международная и региональная стандартизация.	**Международная и региональная стандартизация**. Назначение и цели международной и региональной стандартизации. Основные задачи, приоритетные направления международного сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества.	4	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**

	Международные и региональные организации по стандартизации. Международная организация стандартизации (ИСО): основные цели, деятельность, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000: назначение, применение. Международная электротехническая комиссия (МЭК): назначение, основные цели, организационная структура, объединенный программный комитет ИСО/МЭК. Международный союз электросвязи (МСЭ): основные цели и задачи, структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные органы по стандартизации: МГС/EASC, ЕЭК, СЕН, СЕНЕЛЕК, ЕТСИ, ИНСТА и др. Цели и задачи, состав участников, структура.		
	Практическая подготовка	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
	Изучение комплекса стандартов ЕСКД и ЕСТД применимых в отрасли пищевой промышленности. ГОСТ 15.015-90 «Система разработки и постановки продукции на производство. Хлеб и хлебобулочные изделия». Изучение пирамиды документации систем качества, применение в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.8. Оценка и подтверждение соответствия	**Деятельность по оценке и подтверждению соответствия.** Понятия, виды деятельности, формы. Значение сертификации в условия рыночных отношений. Структурные элементы сертификации. Цели, объекты. Субъекты сертификации: орган по сертификации и испытательная лаборатория. Взаимоотношение субъектов сертификации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	2	**ОК 1-7, 9,10**
	Декларирование соответствия, сертификация. Отличительные особенности. Обязательная, добровольная сертификация, их сравнительная характеристика. Понятие, объекты, субъекты, доказательства соответствия, порядок регистрации и хранения деклараций о соответствии. Сертификация систем качества.		
	Практическая подготовка	2	
Тема 2.9. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья	**Механизм подтверждения соответствия**. Концепция совершенствования сертификации продукции и услуг и переход к механизму подтверждения соответствия. Критерий выбора форм	4	**ОК 1-7, 9,10** **ПК 6.1-6.3**

	подтверждения соответствия. Схемы декларирования соответствия, схемы сертификации. Виды операций в схемах декларирования соответствия и сертификации продукции. Правила проведения сертификации продукции в РФ. Основания для выдачи сертификатов. Правила заполнения бланков сертификатов. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению соответствия. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии" и др. вводимые документы, регулирующие деятельность по подтверждению соответствия.		
	Практическая подготовка	2	
Тема 2.10. Сертификация услуг общественного питания	**Сертификация услуг общественного питания.** Система сертификации услуг и работ. Услуги предприятия общественного питания, их классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к услугам общественного питания, к безопасности, методы контроля. Нормативные документы для целей сертификации. Правила и порядок проведения сертификации услуг общественного питания. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Инспекционный контроль сертифицированных услуг.	4	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическая подготовка	2	
	Всего:	**62**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование лаборатории:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

–компьютер с лицензионным программным обеспечением;

–мультимедиапроектор;

–консультационные компьютерные программы;

–слайды в компьютерной программе МО PowerPoint – иллюстрации лекционного материала и материалов практических занятий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002г. (ред. от 28.09.2010 г.) «О техническом регулировании»

2. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102 – ФЗ.

3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1(с изменениями от 2.06.1993 г., 9.01.1996 г.,17.12.1999 г.,30.12.2001 г.,22.08.,2.11.,21.12.2004 г.,27.07.,16.10.,25.11.2006 г.,25.10.2007 г.,23.07.2008 г.,3.06.,23.11.2009 г., 01.01.2010 г.).

4. Закон РФ «О санитарно - эпидемическом благополучии населения» № ФЗ-52 от 30 марта 1999г. (с изменениями от 30.12.2001 г.,10.01.,30.06.2003 г.,22.08.2004 г.)

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29- ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями от 30.12.2001 г.,10.01.,30.06.2003 г.)

6. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. –М.; Юрайт-Издат, 2018.- 350 с.

7. Панова Л.А. Стандартизация, метрология и сертификация в общественном питании.- М.; Дашков и К°, 2018.–320 с.

Дополнительные источники:

1. . 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. Терминыи определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
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»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-ресурсы:

1. http://www.gostrf.com
2. http://www.rosstandart.ru
3. http://www.gost.ru
4. http://www.metrob.ru
5. http://www.unilib.neva.ru/dl/quality/certif/sertific.html#id467055

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, её экономическую эффективность; – формы подтверждения соответствия; основные положения соответствия; – основные положения систем общественных и организационно методических стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системы единиц СИ.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: – применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; – оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; – приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами международной системы единиц СИ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/ Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

преподаватели дисциплины Маркова Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– находить в технических системах противоречия и применять методы разрешения противоречий для поиска новых технических решений;

– писать формулу изобретения;

– оформлять учебную, издательскую и научную документацию по соответствующему ГОСТу;

– самостоятельно искать необходимую информацию из разных информационных источников;

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

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

– самостоятельно подбирать методы решения практических задач, применять различные методы познания;

– использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач;

– применить исследовательские умения (умения выявления проблем, сбора информации, наблюдения, проведения эксперимента, анализа)

– структурировать и аргументировать результаты исследования на основе собранных данных;

– оформлять полученные результаты в виде презентаций, докладов, проектов;

– планировать и реализовывать каждый этап проекта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– понятие и основные признаки технической системы;

– законы развития технических систем;

– методы поиска новых технических решений;

– объекты, подлежащие защите авторским свидетельствам и патентом;

– нормативную и правовую базу для оформления учебной, издательской и научной документации;

– типы и виды проектов;

– технологию проектной деятельности, этапы создания проекта.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 114 часов, часть программы - 70 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 28 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий -82 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	114
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	110
в том числе:	
практическая подготовка	70
теоретическое обучение	28
практические занятия	82
Самостоятельная работа[1]	4
Промежуточная аттестация[2]	зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Основы творческой деятельности		**48**	
Раздел 1. Творчество и творческая деятельность		**6**	
Тема 1.1 Творчество как предмет исследования	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01
	Предпосылки возникновения методов поиска новых технических идей и решений; характеристика этапов развития изобретательской деятельности; личность и научная школа Г.С.Альтшуллера,		
	Практическая подготовка (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Тема 1.2 Формирование творческой личности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК 03
	Развитие творческого воображения (РТВ), талант, гениальность, творческая личность, критерии творческой личности, жизненная стратегия творческой личности (ЖСТЛ), проведение анализа фантастической повести, проведение теста на определение типа личности		
	Практическая подготовка (практические занятия)	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Управляемое воображение (приемы развития воображения, комбинирование, игрушки для воображения)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Раздел 2. Основы классической ТРИЗ		**24**	

Тема 2.1. Открытие и изобретение	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01, ОК 03
	Основные понятия Открытие, изобретение, уровни изобретений, теория изобретений, примеры выдающихся изобретений человечества, изобретательские задачи, единство разнообразного и согласие разногласного, реинвентинг		
	Практическая подготовка (не предусмотрена)	-	
	Тематика практических занятий	1	
	Разобрать пример реинвентинга на основе ТРИЗ (эволюция жидкостных ручек)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Тема 2.2. Техническая система	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Основные понятия системного подхода Системный анализ, система, надсистема, подсистема, функции системы, законы развития систем, закон «статики», «кинематики», «динамики». цель системы как смысл ее функционирования, средства достижения поставленной цели, ресурсы, модель, идеальная модель		
	Практическая подготовка (практические занятия)	2	
	Тематика практических занятий		
	1. Техническая система, этапы ее развития. Идеальная модель. 2. Изучение принципа действия и применения струнной транспортной системы (СТС) А.Юницкого	2 2	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Тема 2.3. Разрешение противоречий	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Виды противоречий Административные противоречия, технические противоречия, физические противоречия **Увеличение степени идеальности технической системы** Методы увеличения степени идеальности, идеальная машина, мета-модель «Развертывания-Свертывания», альтернативная система		
	Практическая подготовка (практические занятия)	2	

	Тематика практических занятий		
	1. Решение задач при помощи таблицы выбора приемов устранения технических противоречий	2	
	2. Решение одной задачи всеми приемами устранения технических противоречий (40 приемов)	2	
	3. Увеличение степени идеальности технической системы	2	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Тема 2.4. Методы поиска решений	**Содержание учебного материала** **Методы психологической активизации творчества** Мозговой штурм и его модификации, брейн-сторминг, синектика, ассоциативные методы **Методы систематизации перебора вариантов** Методы морфологического анализа и его модификации, метод контрольных вопросов **Вепольный анализ** Алгоритм решения изобретательских задач (АРИЗ), метод Мэтчетта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Практическая подготовка (практические занятия)	6	
	Тематика практических занятий		
	1. Решение задач методом мозгового штурма (деловая игра) Решение задач методом брейнсторминга.	2	
	2. Решение задач методом синектики.. Решение задач методом контрольных вопросов	2	
	3. Решение задач методом морфологического анализа. Решение задач методом фокальных объектов.	2	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Раздел 3. Научно-исследовательская работа		**4**	
Тема 3.1. Научно-исследовательская работа студентов	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 02
	Значения НИРС Мотивация к НИРС, направления проведения исследования, НИРС в рамках учебной дисциплины, НИРС по проблемам отрасли, НИРС по проблемам социума.		
	Практическая подготовка (практические занятия)	2	

	Тематика практических занятий	2	
	Структура научно- исследовательской работы студентов: выбор темы, постановка проблемы, написание структуры работы		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Раздел 4. Патентоведение		**4**	
Тема 4.1. Авторское и патентное право	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01, ОК 02
	Объекты прав Объекты авторского права, объекты патентного права, изобретение, полезная модель, промышленный образец, ноу-хау, права авторов, права патентообладателей, нарушение исключительного права		
	Практическая подготовка (не предусмотрена)	-	
	Тематика практических занятий		
	1. Написание формулы изобретения 2. Защита исключительного права (деловая игра)	1 2	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Раздел 5. ГОСТы на документацию		**10**	
Тема 5.1. ГОСТы на учебную документацию	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Общие сведения о стандартах их назначение и применение. ГОСТ 2.103-68 «ЕСКД. Стадии разработки» ГОСТ 2.104-2006 «ЕСКД. Основные надписи» ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам» ГОСТ 2.106-96 «ЕСКД. Текстовые документы» ГОСТ 2.109-73 «ЕСКД. Основные требования к чертежам» ГОСТ 2.301-68 «ЕСКД. Форматы» ГОСТ 2.302-68 «ЕСКД. Масштабы» ГОСТ 2.303-68 «ЕСКД. Линии»		
	Практическая подготовка (практические занятия)	6	
	Тематика практических занятий	6	
	Оформление элементов учебной документации в соответствии с ГОСТами. (текстовые документы, таблицы, рисунки, схемы, графики, формулы, приложения, чертежи).		

	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	
Тема 5.2. ГОСТы на издательскую продукцию	**Содержание учебного материала**	-	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	ГОСТ Р 7.1-2004 «Библиографическая запись. Библиографического описание. Общие требования и правила составления»		
	Практическая подготовка (не предусмотрена)	-	
	Тематика практических занятий		
	Самостоятельная работа Оформление элементов учебной документации в соответствии с ГОСТами. (текстовые документы, библиографический список).	2	
Проектная деятельность		**64**	
Раздел 6 Основы проектной деятельности			
Тема 6.1. Типы и виды проектов	**Содержание учебного материала** Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. Типология проектов: по предметно-содержательным областям; по характеру контактов; по количеству участников; по продолжительности выполнения проекта. Виды проектов: исследовательские, творческие, ролевые, игровые, информационные, прикладные. Паспорт проекта.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическая подготовка (практические занятия)	2	
	Тематика практических занятий «Свободный проект»	2	
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-	

Тема 6.2 Технология проектной деятельности. Создание проекта.	**Содержание учебного материала** Поисковый этап: Определение тематического поля и формулирование темы проекта. Аналитический этап: Анализ, поиск, сбор и изучение информации. Составление плана реализации проекта: пошаговое планирование работ. Практический этап: Выполнение запланированных мероприятий. Внесение (при необходимости) изменений в план и содержание проекта. Презентационный этап: Подготовка презентационных материалов. Презентация (представление) проекта. Контрольный этап: Анализ результатов выполнения проекта. Этап последействия: Выход на личные смыслы, осознание перспектив реализации проекта.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Практическая подготовка (практические занятия)	46	
	Тематика практических занятий 1. Поисковый этап	4	
	2. Аналитический этап	6	
	3. Практический этап	18	
	4. Презентационный этап	14	
	5. Контрольный этап.	2	
	6. Этап последействия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Принимают в составе группы (или самостоятельно) решение по поводу темы проекта и аргументируют свой выбор. Определяют свое место в проекте. Производят поиск, сбор, систематизацию и анализ имеющейся информации по проекту. Осуществляют процесс планирования. Выполняют запланированные действия по выполнению проекта самостоятельно, в группе или в комбинированном режиме. Выбирают форму презентации, готовят её, и проводят. Проводят самооценку проекта. Оценивают себя в деятельности. Предлагают варианты развития проектного замысла.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		**114**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета педагогики и психологии

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Климов, Е.А. Психология профессионального самоопределения / Е.А. Климов – М.: Academia, 2018 – 304 с.
2. Поиск новых идей: от озарения к технологии (Теория и практика решения изобретательских задач) / Г.С. Альтшуллер, Б.С. Злотин, А.В. Зусман, В.И. Филатов – Кишинев: КартяМолдовеняскэ, 2019. – 381 с.
3. Пряжников Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. - М.: Воронеж, 2020

Дополнительная литература:

1. Берримэн Дж. Психология и вы /пер. с англ. А. Шлыкова. – Пермь: «Стрелец», 2008. – 264 с.
2. Гане Ю. Айзенк. Проверьте свои способности. – М.: Педагогика,2016
3. Леви В. Искусство быть собой. – М., 1977
4. .Личность и профессия: психологическая поддержка и сопровождение: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений /Л.М. Митина, Ю.А. Кореляков, Г.В. Шавырина и др.; Под ред. Л. М. Митиной. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
5. Основы классической ТРИЗ. Практическое руководство для изобретательского мышления – 2-е изд., испр. И доп. – М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2009. – 432 с.
6. Найти идею: Введение в ТРИЗ – теорию решения изобретательских задач / Генрих Альтшуллер. – т2-е изд. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2012. – 400 с.

7. Солдатова, Е.Л. Кризис перехода к взрослости /Е.Л. Солдатова// Профессиональное образование. – 2005. - № 11. – С. 16 – 17.

Интернет ресурсы:

www.Koob.ru – Куб – электронная библиотека

www.ihtika.net – библиотека Ихтика

http://www.altshuller.ru – Официальный фонд Г.С. Альтшуллера

http://triz.natm.ru/default.htm – ТРИЗ интернет-школа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: понятие и основные признаки технической системы; законы развития технических систем; методы решения поиска новых технических решений; объекты, подлежащие защите авторским свидетельствам и патентом; нормативную и правовую базу для оформления учебной, издательской и научной документации. типы и виды проектов; технологию проектной деятельности, этапы создания проекта.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме зачета (защита проекта) Оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
находить в технических системах противоречия и применять методы разрешения противоречий для поиска новых технических решений; писать формулу изобретения; оформлять учебную, издательскую и научную документацию по соответствующему ГОСТу; ориентироваться в различных источниках профессиональной информации, критически ее оценивать и интерпретировать; продуктивно общаться и взаимодействовать в	Представление индивидуального или группового проекта по любой, интересующей теме студента. -Предметно-информационная составляющая -Деятельностно-коммуникативная составляющая -Ценностно-ориентационная составляющая	**Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при выполнении самостоятельной работы.

процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; самостоятельно подбирать методы решения практических задач, применять различные методы познания; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач; структурировать и аргументировать результаты исследования на основе собранных данных; оформлять полученные результаты в виде презентаций, докладов, проектов; планировать и реализовывать каждый этап проекта		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 20____г.
Председатель ЦМК
_____/А.Б. Акимжанова/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Маскаева Ольга Геннадьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", разработанных в рамках вариативной части в соответствии с потребностями работодателей.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– анализировать и выбирать подходящие организационно-парвове формы;

– анализировать рыночные потребности и формулировать идеи будущего бизнеса;

– составлять бизнес-план;

– проводить отбор, подбор и оценку персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– теоретические основы предпринимательства;

– законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;

– типы предпринимательских решений;

– основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;

– основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

– этапы регистрации индивидуального предпринимателя;

– ответственность индивидуального предпринимателя за нарушения в области налогового законодательства;

– порядок прекращения предпринимательской деятельности;

– порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;

– сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

– методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 48 часа, часть программы - 28 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 36 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	48
Самостоятельная работа	2
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	46
в том числе:	
Практическая подготовка	28
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	–
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности			
Тема 1.1. Общие сведения о предпринимательской деятельности.	**Содержание**		
	Общие сведения о предпринимательской деятельности. История развития, понятие и содержание предпринимательства. Роль малого предпринимательства в экономике страны. Понятие и содержание предпринимательства. Права и обязанности предпринимателя. Функции предпринимательства. Направления и формы государственной поддержки малого предпринимательства.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие № 1. Профессиональные компетенции, мотивы и личные качества предпринимателя	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
Тема 1.2. Формы и виды предпринимательской деятельности.	**Формы и виды предпринимательской деятельности.** Типы предпринимательства. Инновационное предпринимательство. Цели предпринимательства. Объекты предпринимательской деятельности. Признаки юридического лица. Формы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Классификация бизнеса по размерам.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 2. Выявление преимуществ и недостатков организационно-правовых	2	

	форм		
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
Тема 1.3. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности.	**Организация и развитее собственного дела.** Порядок создания нового предприятия. Порядок государственной регистрации ИП. Учредительные документы. Формирование уставного фонда. Лицензирование и сертификация предпринимательской деятельности. Процедура прекращения, реорганизации и ликвидации индивидуального предпринимательства. Налогообложение предпринимательской деятельности.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические заняты (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
Тема1.4. Предпринимательская идея и особенности принятия управленческого решения.	**Предпринимательская идея и ее выбор.** Особенности предпринимательской идеи. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Технология принятия предпринимательских решений. Алгоритм принятия управленческого решения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 3. Предпринимательская идея	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
Тема 1.5. Деловые отношения на рынке труда	**Трудовые отношения в предпринимательской деятельности** Субъекты бизнеса на рынке труда. Предпринимательские коммуникации. Предпринимательское администрирование внутрифирменных коммуникаций. Штатное расписание фирмы, формальные документы. Должностные инструкции. Проведение собеседования, резюме.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Предприниматель и наемный работник»	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
Раздел 2. Формирование проекта развития бизнеса			
Тема 2.1. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии	**Содержание**		
	Сущность, значение и назначение бизнес-плана в предпринимательской деятельности Организация процесса бизнес-планирования на предприятии. Роль, практика и неиспользуемые возможности бизнес-планирования в РФ. Понятие, цель, задачи и особенности составления бизнес-плана. Отличие бизнес-плана от других плановых документов	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

	Структура и содержание разделов бизнес-плана Общая структура бизнес-плана. Титульный лист, оглавление, меморандум конфиденциальности, резюме бизнес-плана. История бизнеса организации (описание отрасли). Характеристика объекта бизнеса организации. Анализ бизнес-среды организации. План маркетинга. Производственный план. Организационный план . Финансовый план. Оценка и страхование риска. Краткая методика составления бизнес-плана, требования и рекомендации WSR к бизнес-плану. Рекомендации по применению компьютерных технологий в бизнес-планировании.		ОК 09
	Частные рекомендации к методике составления отдельных разделов бизнес-плана Рекомендации по составлению резюме бизнес-плана. История бизнеса организации (ситуация в настоящее время и краткая информация о предприятии). Описание характера бизнеса. Исследование и анализ рынка (анализ бизнес-среды организации). Разработка маркетинг-плана. Составление плана производства. Составление организационного плана. Составление финансового плана. Оценка рисков и их страхование.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	16	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическое занятие № 5. Расчет производственного и организационного плана. Свод финансового плана	2	
	Самостоятельная работа обучающихся без взаимодействия с преподавателем Разработка презентации своей бизнес-идеи	2	
	Дифференцированный зачет	2	
ИТОГО		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ предпринимательской деятельности

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– учебная доска;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Баранов В.А. Бизнес-планирование: учебное пособие.– 3 изд. – М.: ФОРУМ, 2018.– 256с. – (Профессиональное образование).
2. Бекетова О.Н., Найденков В.И. БИЗНЕС-ПЛАН: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА.– М.; Издательство «Альфа-пресс», 2018.–272с.
3. Гаришина Т.Р. Техника личных презентаций: учеб. пособие / Т.Р. Гаришина. – М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2016.-108с. – («Серия непрерывное образование»).
4. Малый бизнес: учебное пособие/ коллектив авторов ; под ред. В.Я. Горфинкеля.– 2-е изд., стер.– М.: КНОРУС, 2017.– 336с.

Дополнительная литература:

5. Основы бизнеса: учеб./ Ю.Б. Рубин.– 14-е изд.– М.: Маркет ДС. 2014.-320с.
6. Пророков А.Н. Малое предпринимательство: понятие и субъекты, правила торговли, авторские права, права потребителя: справочное пособие.– Москва : Проспект, 2018. – 136 с.
7. Рубин Ю.Б., Потапова О.Н. Основы бизнеса. Часть 1. Основы предпринимательской профессии учеб.пособие / Ю.Б. Рубин, О.Н. Потапова.– М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2019.-108с. – («Серия непрерывное образование»).

Интернет ресурсы:

1. https://infourok.ru/kratkiy-kurs-lekcii-po-discipline-osnovi-predprinimatelskoy-deyatelnosti-1776444.html - краткий курс лекций по основам предпринимательства
2. https://lektsii.org/12-52507.html - лекции по основам предпринимательства
3. http://fintuning.ru/biznes-kejs-1-kakikh-klientov-vybrat-ili-bitva-fizikov-i-jurikov - бизнес кейсы
4. https://bizcase-lab.ru/blog/biznes-kejsy-7-uspeshnyx-idej - бизнес кейсы 7 успешных идей
5. https://www.youtube.com/watch?v=sxkq0utlgga – видео урок по методике решения кейсов
6. https://www.youtube.com/watch?v=eb6yn27xns0 – видео. Решение кейса «Проблемы в филиалах компании»
7. https://www.youtube.com/watch?v=0uVqbqY1L5c – видео кейсы по маркетингу
8. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/#dst0 – Консультант Плюс ГК РФ (часть первая)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2
Умения:	
– анализировать и выбирать подходящие организационно-парвове формы;	Практические занятия
– анализировать рыночные потребности и формулировать идеи будущего бизнеса;	Практические занятия
– составлять бизнес-план;	Практические занятия
– проводить отбор, подбор и оценку персонала	Практические занятия
Знания:	
– теоретические основы предпринимательства;	Устный опрос, письменный опрос
– законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;	Устный опрос, письменный опрос
– типы предпринимательских решений;	Устный опрос, письменный опрос
– основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;	Устный опрос, письменный опрос
– основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности	Устный опрос, письменный опрос
– этапы регистрации индивидуального предпринимателя;	Устный опрос, письменный опрос
– ответственность индивидуального предпринимателя за нарушения в области налогового законодательства;	Устный опрос, письменный опрос
– порядок прекращения предпринимательской деятельности;	Устный опрос, письменный опрос
– порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;	Устный опрос, письменный опрос
– сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;	Устный опрос, письменный опрос
– методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности	Устный опрос, письменный опрос

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Способы поиска работы, трудоустройства

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 20__г.
Председатель ЦМК
_____/Парунова Е.Ю.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.А. Потапова
«___»_____ 20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной частина основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиями специальностям среднего профессионального образования

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Парунова Е.Ю,преподаватель,председатель ЦМК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Способы поиска работы, трудоустройства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессиям среднего профессионального образования 08.01.26 Мастер по ремонту и обслуживанию инженерных систем жилищно-коммунального хозяйства, 08.01.25 Мастер отделочных строительных и декоративных работ; по специальностям 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет целью формирование у обучающихся умений эффективно осуществлять трудоустройство и планировать профессиональную карьеру

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 07, ОК 09 – 11	– анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; –уметь применять различные технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – составлять резюме, сопроводительные письма с учетом специфики работодателя; – применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; – задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; – составлять план собственного	– ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства;

	эффективного поведения в различных ситуациях. – оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; – объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; – анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном \ определенном направлении; – давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	– понятие «профессиональной карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
Практическая подготовка	16
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	–
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	–
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Конъюнктура рынка труда и профессий		**6**	
Тема 1. Анализ современного рынка труда	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Понятие «рынок труда». Виды рынка труда. Локальные рынки труда. Спрос и предложение на рынке труда. Заработная плата как цена труда. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Высвобождение рабочей силы, его причины в современной России. Безработица, рекрутинговые фирмы. Понятие «вакансия на рынке труда». Закон РФ "О занятости населения в Российской Федерации"	2	
	Практическая подготовка	–	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Тема 1.2. Профессиональная деятельность и её субъекты на рынке труда	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, в соответствии с предметами и целями деятельности, предложенная Е.А. Климовым. Профессиограмма и ее составляющие. Основные типы профессий, их характеристика.	4	
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление профессиограммы своей профессии.		
Раздел 2 Технология трудоустройства		**22**	
Тема 2.1 Способы и	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07

методы трудоустройства	Наиболее распространенные пути поиска работы. Способы поиска работы: кадровые агентства, и службы занятости, информацию в изданиях по трудоустройству, участие в ярмарках вакансий, днях карьеры, поиск по интернету, прямое обращение к работодателю. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Методы трудоустройства. План поиска работы и подготовка к его реализации. Причины безуспешного поиска работы. Правила эффективного поведения при поиске работы. Недостатки и преимущества молодого специалиста.		ОК 09-11
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ способов трудоустройства.		
Тема 2.2. Процесс трудоустройства	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Теоретические основы активного поведения соискателя. Формирование коммуникативных и деловых качеств личности. Определение порядка взаимодействия с центром занятости, целесообразности использования элементов инфраструктуры в поиске работы. Документационное обеспечение трудоустройства. Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве. Сопроводительное письмо. Тестирование и анкетирование при приеме на работу. Портфолио. Коммуникация с потенциальным работодателем. Собеседование. Интервью. Телефонные переговоры с работодателем. Самопрезентация: препятствия для эффективнойсамопрезентации. Принятие решения о работе.	12	
	Практическая подготовка	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Составление резюме по заданной форме, а также с учетом специфики работодателя. Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио.		
Тема 2.3 Адаптация на рабочем месте	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Понятие «адаптация». Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и коллектив в первые дни работы. Поведение на рабочем месте. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством.	**2**	
	Практическая подготовка	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	

Тема 2.4 Карьера как стратегия трудовой жизни	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Планирование и развитие карьеры. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры. Этапы карьеры. Модели карьеры. Основные направления успешного планирования карьеры. Развитие карьерной компетентности. Карьерные кризисы на разных этапах профессионализации. Мотивация карьерного роста.	4	
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Построение карьерограммы для своей профессии.		
Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства		**5**	
Тема 3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройство	**Содержание учебного материала**		ОК 01-07 ОК 09-11
	Перечень требований соискателя к работе. Юридические аспекты трудоустройства. Общие права и обязанности работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ. Трудовой договор – основа взаимодействия работодателя и работника. Понятие, стороны и значение трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора, испытательный срок. Изменение и прекращение трудового договора. «Социальный пакет» как особый вид трудовых гарантий	**5**	
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ основных положений трудового договора		
Самостоятельная учебная работа Разработка индивидуального плана трудоустройства		**2**	
Промежуточная аттестация (комплексный зачет)		**1**	
Всего (часов)		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предлагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– автоматизированное рабочее место преподавателя;

– учебная доска.

Технические средства обучения:

1. Специализированный программно-аппаратный комплекс педагога:

– персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

– интерактивное оборудование

– интерактивная доска

– проектор мультимедийный

– визуализатор цифровой

– копировально-множительная техника

– аппаратное и программное обеспечение компьютера

2. Специализированный программно-аппаратный комплекс обучающихся:

– Персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

– компьютеры по числу посадочных мест;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология поиска работы и трудоустройства : учеб.пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. – (Серия «Профессиональная ориентация»).

2. Технология эффективного трудоустройства (методические ре-комендации для студентов и выпускников ВлГУ) / Владим. гос. ун-т; сост. С.М. Башарина, Т.А. Козлова. – Владимир: Изд-во Владим. гос. ун-та, 2017. – 73 с.

Нормативные источники:

1. Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.)

2.Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (с изм. от 21.07.2007 № 194-ФЗ)

3. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (в ред. от 31.12.2005 № 199-ФЗ (ред. 29.12.2006)

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Областного казенного учреждения Центра занятости населения города Челябинска [Электронный ресурс] URL: http://www.chelabinck.ru/rabota/tsentryi-zanyatosti/tsentryi-zanyatosti-naseleniya-i-sluzhbyi-zanyatosti-goroda-chelyabinska

2. Официальный сайт Губернатора Челябинской Области [Электронный ресурс] URL: http://gubernator74.ru/

3. Официальный сайт Главного управления по труду и занятости населения по Челябинской области [Электронный ресурс] URL: http://szn74.ru/

4. http://www.careerbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства; – понятие «профессиональной	*90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)* *80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)* *70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)* *менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)* 5 (отлично) - знает материал и отвечает на дополнительные вопросы; 4 (хорошо) - знает материал, затрудняется ответить на дополнительные вопросы; 3 (удовлетворительно) - знает не четко материал, не отвечает на дополнительные вопросы; 2(неудовлетворительно) -	Тестирование Устный опрос Дифференцированный зачет

карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.	не знает материал и не отвечает на дополнительные вопросы.	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства; – понятие «профессиональной карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.	90 ÷ 100 % правильновыполненных заданий – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильно выполненных заданий – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильно выполненных заданий – 3(удовлетворительно) менее 70% правильно выполненных заданий – 2 (не удовлетворительно)	Оценка выполнения практических работ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	-	-
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Челябинск 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Технологии продукции общественного питания
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/А.Б. Акимжанова

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____Е. Г. Потапова
«___» _____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Федоренко О.В., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **7**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **17**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

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; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроль 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: **276 часов**

Из них: – на освоение МДК – **102** часов;

– самостоятельная работа - **6** часов

консультаций – **6 часов**;

промежуточная аттестация – **6 часов;**

на практики, в том числе учебную – **72 часа** и производственную – **72** часа

Часть программы - 228 часов реализуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			всего, часов	В том числе в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в час.		Практики				
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)			
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**36**	**34**	**28**	**10**	**-**	**72**	**-**	**2**	**-**	**-**
ПК 1.1.-1.4	**Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**84**	**68**	**56**	**40**	**-**		**-**	**4**	**6**	**6**
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**144**		**144**				**72**	**-**	-	-
	Консультации	**6**									
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего:	**276**	**102**	**228**	**50**	**-**	**72**	**72**	**8**	**6**	**6**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**34**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**34**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	12
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Практическая подготовка	14
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практические занятия. 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов для сложных блюд из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа. 2. Разработка нормативно-технологической документации на новые и адаптированные рецептуры полуфабрикатов для сложных блюд.	2 2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	10
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» -	

	контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	12
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Практическая подготовка	14
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практические занятия. 1. Расчет сырья и составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. 2. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 3. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	 2 2 2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и		2

справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**68**
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**68**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	10
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
	Практическая подготовка	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов 2. Материалы и инструменты для карвинга. Правила и основные приемы работы. 3. Техника резьбы по овощам и фруктам. Сложный резной орнамент	 2 2 2
Тема 2.2. Обработка, подготовка	**Содержание**	
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству,	8

экзотических и редких видов рыбы	безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	Практическая подготовка	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практические занятия Решение ситуационных задач при обработке экзотических и редких видов рыб Разработка технологических схем механической обработки экзотических и редких видов рыб	 2 2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	6
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	Практическая подготовка	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практические занятия Расчет сырья и отходов при механической обработке нерыбного водного сырья Решение ситуационных задач при обработке нерыбного водного сырья	 2 2
Тема 2.4	**Содержание**	14

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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.	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Практическая подготовка	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторные работы. 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и порционными кусками 2. Приготовление сложных полуфабрикатов: рулет из филе рыбы, карпаччо, кнельная масса 3. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	 4 4 2
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	4
	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.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной	

	продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	14
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Практическая подготовка	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторные работы.	
	1. Приготовление и оценка качества крупнокусковых полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	4
	2. Приготовление и оценка качества порционных полуфабрикатов: стейки, лангет, антрекот, филе миньон	4
	3. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2
Тема 2.7 Обработка и подготовка	**Содержание**	2
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и	

пернатой дичи	безопасности при обработке пернатой дичи.	
	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**	10
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практическая подготовка	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторные работы. 1. Приготовление полуфабрикатов из птицы: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы 2. Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи сложного ассортимента: обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4 2
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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка словаря иностранных терминов		4

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. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. 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. 6. 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. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. 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. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	72

16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 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	72
Всего	**276**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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

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;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемашина с капучинатором;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основная литература:

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федеральный Закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено. 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. Терминыи определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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»].

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».

17. 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.
18. 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.
19. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 328 с.
20. Ботов,М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 464 с.
21. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
22. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
23. Мармузова,Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
24. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
26. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 160 с.
27. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 128 с.
28. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Артёмова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова,С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.

3.2.3.Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
2. http://fcior .edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
3. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
4. http://www .eda-server.ru/gastronom/;
5. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3. 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 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: - 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 по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

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 планирование 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	учебной и производственной практикам

	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 по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной
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.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельность	практикам
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	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

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	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательноеучреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

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

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А. Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___»_____ 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
АкимжановаАйжанБайсериковна,преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……... 4
2.Структура и содержание профессионального модуля…… 7
3. Условия реализации программы…… 31
4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….. 39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии Специалист по поварскому и кондитерскому делу 43.02.15Поварское 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияи соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03 .	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК. 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (Специалист по поварскому и кондитерскому делу 43.02.15Поварское и кондитерское дело) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочего 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 учётом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продукции.
уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,весоизмерительныхприборов 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 учётом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 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: **478 часов**

Из них: – на освоение МДК – **228** часов;

– самостоятельная работа - **10** часов

консультаций – **6 часов**;

промежуточная аттестация – **6 часов;**

на практики, в том числе учебную – **72 часа** и производственную – **144** часа

Часть программы - 408 часов реализуется в форме практической подготовки.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.							Консультации	Промежуточная аттестация	Экзамен
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа			
			всего, часов	В том числе в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в час.		Практики					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)				
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.8 ОК.01-07; ОК.09	**Раздел 1** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**42**	**40**	**32**	**12**	**-**	**72**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**
ПК 2.1-2.8 ОК.01-07;ОК.09	**Раздел 2**Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**208**	**188**	**160**	**64**	**24**		**-**	**8**	**6**	**6**	**-**
ПК 2.1-2.8 ОК.01-07; ОК.09	Практика (по профилю специальности)	**216**		**216**				**144**	**-**	-	-	-
	Консультации	**12**								**6**		
	Промежуточная аттестация	**6**										
	Экзамен	6										**6**
	Всего:	**478**	**228**	**408**	**72**	**24**	**72**	**144**	**10**	**12**	**6**	**6**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**42**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**42**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	**6**
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	
	2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	
	3. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Практическая подготовка	***6***
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. 1.Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	**2**
	Практическое занятие. 2.Составление таблицы по ГОСТУ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению	**2**
Тема 1.2	**Содержание**	**10**

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	
	2Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	
	3.Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Практическая подготовка	***14***
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. 1. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции)	**2**
	Практическое занятие. 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции требованиям системы ХАССП .	**2**

	Практическое занятие. 3. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции требованиям системы СанПиН	**2**
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	1.Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей	
	2.Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
	3.Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
	Практическая подготовка	**6**
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	1.Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего 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, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	

	2.Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (в соусном отделении горячего 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, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Практическая подготовка	**6**
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.	**2**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.Общие требования к оформлению,построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		**2**

Учебная практика раздела 1 **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.		**36**
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**208**
МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**208**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание** 1**.** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	

	2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	**12**
	3. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	4.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	
	5. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	
	6. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	
	Практическая подготовка	***24***
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практическое занятие. 1.Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки)	**2**
	Практическое занятие. 2**.**Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (технологической карты, калькуляционной карты)	**2**
	Лабораторная работа. 3.Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача,	**4**

	оценка качества и безопасности)	
	Лабораторная работа. 4. Приготовление, оформление и отпуск крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
	Лабораторная работа. 5. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**12**
	1.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	
	2**.** Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки, пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	

	3. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	
	4.Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	5.Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Практическая подготовка	***14***
	В том, числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. 1. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты)	**2**
	Практическая работа. 2. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (калькуляционной карты)	**2**
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	
	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.	

	2. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	3. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	**12**
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
	Практическая подготовка	***6***
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**12**
	1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	
	2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладий из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	

	3. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. 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 на основе принципов ХАССП	
	Практическая подготовка	**18**
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. 1. 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	**2**
	Лабораторная работа. 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**2**
	Лабораторная работа. 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд измакаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). 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 сырной массы,	

	жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	**10**
	2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	3. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. 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 на основе принципов ХАССП	
	Практическая подготовка	***14***
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. 1. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки всоответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**
	Лабораторная работа. 2. Приготовление, оформление, отпуск, презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**2**

	Лабораторная работа. 3. Приготовление, оформление, отпуск, презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**14**
	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	
	2. 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 современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента:варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	

	4. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков иракообразных: 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 ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Практическая подготовка	**22**
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Практическое занятие. 1. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	**2**
	Лабораторная работа. 2. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
	Лабораторная работа. 3. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий,	**Содержание**	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	

закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2. 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, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	**16**
	3. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, 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.	
	4. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практическая подготовка	**20**
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. 1. 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**

	Лабораторная работа. 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**2**
	Лабораторная работа. 3. Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**12**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней 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.	
	2. 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. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Практическая подготовка	**18**
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**10**

	Практическое занятие. 1. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика 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**
	Лабораторная работа. 2.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
	Лабораторная работа. 3.Приготовление, оформление и отпуск закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 5.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 6.Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 7.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**8**

Учебная практика раздела 2 **Виды работ:** 1. 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. 2. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 5. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 7. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 8. 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). 9. 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. 10. 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	**36**
Курсовой проект (работа)	**24**
Практическая подготовка	**24**

Тематика курсовых проектов (работ): 1.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12.Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13.Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18.Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19.Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в	**24**

пергаменте, на «овощной подушке». 26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) **Тематика занятий:** 1.Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсового проекта (работы). Консультация по составлению раздела курсового проекта (работы): «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2.Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовом проекте (работе). 3.Консультация по структуре основной части курсового проекта (работы). Составление структуры в соответствии с темой курсового проекта (работы). Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4.Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5.Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6.Консультации по разработке практической части курсового проекта (работы): - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсового проекта (работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7.Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 8.Защита курсового проекта (работы).	

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) **Виды работ:** 1.Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсового проекта (работы), обоснование актуальности выбранной темы. 2.Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; 3.Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья 4.Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, 5.Разработка начальных вариантов рецептур блюд 6.Провести практические проработки 7.Разработка практической части курсового проекта (работы): - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, 8. Разработка практической части курсового проекта (работы): - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. 9.Разработка компьютерной презентации 10.Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	**8**

Производственная практика по ПМ. 02 **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 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.). 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	**144**
Консультации:	**12**
Промежуточная аттестация:	**6**
Экзамен:	**6**
Всего:	**478**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатория: Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места*:*

доска учебная;
рабочее место преподавателя;
столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;
электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;
шкаф морозильный;

Механическое оборудование:

лендер (гомогенизатор ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;
слайсер;
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
процессор кухонный;
овощерезка;
привод универсальный для взбивания;

Тепловое оборудование:

плиты электрические и с индукционном нагревом;
печьпароконвекционная;
гриль электрический;
микроволновая печь;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;
нитраттестер;
машина для вакуумной упаковки;
термоупаковщик;

Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование:

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

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,
набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда*:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски
расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации:

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

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

рабочий стол;
весы настольные электронные;
разделочные доски;
ножи поварской тройки;
щипцы универсальные;
лопатка;
венчик;
ложки;
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
гастроемкости.

В учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

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

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.Основная литература:

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федеральный Закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено. 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. Терминыи определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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»].

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».
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, 2018.- 808с.
20. 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.
22. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 328 с.
23. Ботов,М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 464 с.
24. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
25. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
26. Мармузова,Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
27. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 160 с.
30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 – 128 с.
31. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019.- 416с

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Артёмова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова,С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.

3.2.3.Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
2. http://fcior .edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
3. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
4. http://www .eda-server.ru/gastronom/;
5. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому

профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио-нальные компетенции	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1.-2.8.	**Знания:** **- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; -**санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП**(HACCP)); -**виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -**организация работ по приготовлению**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	-Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. -Не менее 75% правильных ответов: -Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной

	регламентами; --**методы контроля качества сырья. продуктов**, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -**последовательность выполнения технологических операций;** -**современные, инновационные методы приготовления**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; **-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;** **-правила безопасного хранения** и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; **-правила утилизации отходов;** **-виды, назначение упаковочных материалов,** **- способы хранения** пищевых продуктов; **-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -**условия, сроки, способы хранения**готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -**ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -**правила оформления заявок на склад**		терминологии -Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. -Не менее 75% правильных ответов

	Умения: **- оценить наличие ресурсов;** **- составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; **-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов,** материалов	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям
	Действия: - **ресурсное обеспечение** выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы - **распределение заданий и проведение инструктажа** на рабочем месте повара **- организация и контроль подготовки рабочих мест**, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями **- распределять 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 повара - **контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте** оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -**контролировать, демонстрировать безопасные**	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль:** - экспертная оценка	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

	приемы подготовки оборудования к работе; **- 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 - **контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - **контролировать процесс упаковки, хранения,** подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Рациональность действий и т.д. -Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1., 2.2, 2.8	**Знания:** **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных блюд, кулинарных	**Текущий контроль при провидении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	-Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. -Не менее 75% правильных ответов. -Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -Полнота

	изделий, закусок; - **варианты подбора пряностей и приправ;** - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря; - **правила охлаждения и замораживания, размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - **температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;** -**современные, инновационные методы приготовления**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства		ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. -Не менее 75% правильных ответов
	Умения: - **контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве; - **контролировать, осуществлять выбор в** соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; **- сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, 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 горячей 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** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	(самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль:** - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Правильное выполнение заданий в

	- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции; - **определять степень готовности, доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки; -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;		полном объеме
	Действия: **Контроль за подготовкой основных продуктов** и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов **Контроль и ведение процессов приготовления** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

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

Челябинск 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Технологии продукции общественного питания
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/А. Б. Акимжанова

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Акимжанова А. Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**18**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**23**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

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 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 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 – **330** часов
Из них: – на освоение МДК – **168** часов;
– самостоятельная работа - **6** часов
консультаций – **6** часов;
промежуточная аттестация – **6** часов;
на практики, в том числе учебную – 36 и производственную – **108** часов
Часть программы - **198** часов реализуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.							Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа		
			всего, часов	В том числе в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в час.		Практики				
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)			
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**50**	**48**	**26**	**10**	**-**	**36**	**-**	**2**	**-**	**-**
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**124**	**120**	**28**	**36**	**-**		**-**	**4**	**-**	**-**
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	**144**		**144**				**108**	**-**	-	-
	Консультации	**6**									
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего:	**330**	**168**	**198**	**46**	**-**	**36**	**108**	**6**	**6**	**6**

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		**50**
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**50**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12**
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Практическая подготовка	**8**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	**4**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных	**Содержание**	**12**
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических	

блюд, кулинарных изделий и закусок	операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**2**
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**4**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,		**2**

инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**124**
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**124**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**16**
	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.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	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 текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практическая подготовка	**6**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Расчет сырья, потери при холодной и тепловой обработке **Практическое занятие.** Разработка нормативной документации в соответствии с ХАССП	**4**

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	
	Практическая подготовка	**6**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Расчет сырья и составление алгоритмов приготовления салатов **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**2** **6**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	**Содержание**	**18**
	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.	

сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	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.	
	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).	
	Практическая подготовка	**6**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Разработка нормативно-технологической документации на новые виды канапе, холодных закусок **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	**2** **6**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	**Содержание**	**16**
	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.	

нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная 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.	
	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).	
	Практическая подготовка	**6**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**2** **6**
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок	

	фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	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, 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).	
	Практическая подготовка	**4**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. Расчет сырья и отходов для приготовления холодных блюд из мяса, птицы и дичи **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	**2** **4**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		**4**

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 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	**36**

безопасности готовой продукции. . Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. . Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. . Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. . Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. . Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. . 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). . Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. . Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: . мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования	**108**

(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. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации	**6**
Промежуточная аттестация	**6**
Всего	**330**

3. 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

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.

Оснащенные базы практики,

Реализация 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

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

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

17. 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, 2017.- 544с.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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

22. 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

23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

24. 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

25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

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

3.2.2. **Дополнительная литература:**

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина. - М.: Деловая литература, Омега Л, 2005. – 480 с.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
4. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум / Н. Э. Харченко. – М.: Академия, 2010. – 210 с.

Интернет-ресурсы:

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-scho

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;	**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

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	производственной практикам
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**.	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;	

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	– 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 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;
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	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в	

иностранном языках	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

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

г.Челябинск, 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«___» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/ Акимжанова А.Б

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___»_____ 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Драчёва Л.А., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**5**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**18**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**	**32**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**41**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: 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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудова8ия, 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.

Формир уемые компете нции	**Название раздела**		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- **оценить наличие ресурсов**; - **составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и	-**требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; -**санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее

		имеющимися условиями хранения; -**оценивать качество и безопасность сырья, продуктов**, материалов	реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП** (HACCP)); -**виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -**организация работ по приготовлению** холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -**методы контроля качества сырья. продуктов**, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -**последовательность выполнения технологических операций**; -**современные, инновационные**
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	**распределять 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 повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- **контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте** оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -**контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; - **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 - **контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - **контролировать процесс упаковки, хранения**, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков	**методы приготовления** холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -**возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены**; -**правила безопасного хранения** и применения чистящих, **моющих и дезинфицирующих средств**; -**правила утилизации отходов**; -**виды, назначение упаковочных материалов**, - **способы хранения** пищевых продуктов; -**способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -**условия, сроки, способы хранения** готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -**ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -**правила оформления заявок на склад**
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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).	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.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- **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	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных** и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора,**

		ингредиентов; - **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, 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	**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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных десетров, напитков; - **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**
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячие десерты, 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 соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**операций**; -**современные, инновационные методы приготовления** холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.	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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить 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).	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.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас-ности пищевых продуктов	- **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;	− **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных** и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; − **правила выбора, требования к качеству,**

		- **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, 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	**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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармоничных десетров, напитков; - **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**;
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячие десерты, 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 соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - **оценивать качество** органолептическим способом; - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-**современные, инновационные методы приготовления** холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности	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,	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

	в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			всего, часов	В том числе в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в час.		Практики				
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)			
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.6 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**36**	**34**	**24**	**10**	**-**	**72**	**-**	**2**	**-**	**-**
ПК 4.2.-4.3 ОК	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**102**	**86**	**56**	**48**	**-**		**-**	**4**	**6**	**6**
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	**144**		**144**				**72**	**-**	-	-
	Консультации	**6**									
	Промежуточная аттестация	**6**									
	Всего:	**294**	**120**	**224**	**58**	**-**	**72**	**72**	**6**	**6**	**6**

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 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. 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА		**36**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**
	1. Технологический цикл приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	2. Технологический цикл приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	3. Характеристика, последовательность этапов.	2
	4. Комбинирование способов приготовления.	2
	5. Требования организации хранения полуфабрикатов.	2
	6. Требования организации хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков 24ч.	**Содержание**	**12**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов.	2
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению и горячих десертов.	2
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента.	2
	4. Виды, назначение технологического оборудования.	2
	5. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных	2

	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическая подготовка	**24**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования;	2
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов,	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 5. 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.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций: «Организации хранения полуфабрикатов»; «Организации хранения готовых холодных десертов»; «Организации хранения готовых горячих десертов»; «Организации хранения напитков»		**2**
МДК. 04.02 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА		**72**

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**72**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента 22ч.	**Содержание**	**6**
	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. 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 сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	2. 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. 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
	3. Профессия шоколатье, история развития. Виды шоколадов, методы темперирования, подбор дополнительных компонентов, разработка и обкатка формы шоколада. Конфеты из шоколада ручной работы, виды начинок. Разновидности трюфелей с использованием оригинальных компонентов класса «гурмэ». Шоколадные скульптуры, шоколадные букеты, бутоньерки, наборы конфет, техника выполнения.	2
	Практическая подготовка	22
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**22**
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в	2

	соответствии с изменением спроса, и форм обслуживания.	
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов и форм обслуживания.	2
	Практическое занятие 3. Изменения выхода использования сезонных региональных продуктов для сложных холодных десертов, потребностей различных категорий потребителей.	2
	Практическое занятие 4. Разработка рецептуры конфет.	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	2
	Лабораторная работа2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного из фруктов).	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	2
	Лабораторная работа. 4.Определение качества шоколада, как сырья, для изготовления шоколадных изделий.	2
	Лабораторная работа 5. Изготовление шоколадных конфет ручной работы с применением фруктовоягодной и ореховой начинки.	2
	Лабораторная работа 6. Изготовление различных видов трюфелей.	2
	Лабораторная работа 7. Изготовление шоколадных скульптур, букетов.	2
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента 16ч.	**Содержание**	**6**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 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.	2
	2. 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.	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление	2

	и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. 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 (НАССР).	
	Практическая подготовка	**16**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**
	Практическое занятие 5. Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса;	2
	Практическое занятие 6. Разработка новых вариантов рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода;	2
	Практическое занятие 7. Использование видов и форм обслуживания	2
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни,);	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых т(воздушного пирога, пудинга, кекса);	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе).	2
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе).	2
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	1. 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	2

	продуктов.	
	2. 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. 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).	2
	Практическая подготовка	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента 12ч.	**Содержание**	**4**
	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. 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
	2. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление	2

	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).	
	Практическая подготовка	**12**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие 1. Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**
	Практическое занятие 2. Разработка рецептур сложных горячих напитков	**2**
	Практическое занятие 3. Расчет технологических карт на сложные горячие напитки	**2**
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	**2**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.		**4**
Учебная практика по ПМ.04 в форме практической подготовки **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 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 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	**72**
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 в форме практической подготовки **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.). 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	**72**
Консультации	**6**
Промежуточная аттестация	**6**
Всего	**294**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:
-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:
весоизмерительное оборудование:
весы настольные;
электронные;
холодильное оборудование:
шкаф холодильный;
шкаф морозильный;
шкаф интенсивной заморозки;
охлаждаемый прилавок-витрина;
ледогенератор;
механическое оборудование:
блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;
слайсер;
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
процессор кухонный;
овощерезка;
планетарный миксер;
привод универсальный с взбивания;
тепловое оборудование:
плиты электрические или с индукционном нагревом;
печь пароконвекционная;
конвекционная печь;
вок сковорода;
гриль электрический;
гриль – саломандра;
фритюрница;
микроволновая печь;
оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп;
нитраттестер;
машина для вакуумной упаковки;
термоупаковщик;
оборудование для мытья посуды:
машина посудомоечная;
вспомогательное оборудование:
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь) ;
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски

расходные материалы:
стрейч пленка для пищевых продуктов
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
посуда для презентации:
тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы;
-стол с мраморным покрытием;
-весы настольные;
- цветные разделочные доски ;
-ножи поварской тройки;
-щипцы универсальные;
-лопатки;
-веселки;
-венчики;
-ложки;
-ножи экономной очистки овощей;
-гастроемкости;
-кастрюли;
-сотейники;
-сковороды;
-сита;
-сито конусообразное;
-выемки;
-формы;
-паллеты;
-скребки;
трафареты
-кисти
-кондитерские мешки
-насадки;
-подставки для тортов;
-набор для работы с марципаном;
-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-шаблоны для бисквита;
-полусферы;
-эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
-аэрограф с компрессором;
-термометры;
-спиртовка;
-бытовой фен;
-силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
-горелка профессиональная;
-темпер для шоколада;
-пульверизатор для шоколадного велюра
-силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

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].

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. 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).
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, 2019.- 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, 2017.- 808с.
19. 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.
20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019.
21. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019
22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 328 с.
23. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2017. – 336с.
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

Дополнительная литература:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2016. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2015. – 112 с.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015 - 160 с.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-источники:

http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/
http://andychef.ru/recipes/smith/
http://www.twirpx.com/file/128573/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику **рекомендуется проводить концентрированно.** Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК. 4.1.-4.6	**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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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.	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)**	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент,	**Текущий контроль:** - защита отчетов по	Правильность, полнота

	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	практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность
	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных		

	и горячих десертов, напитков.	**Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК. 4.2 ПК. 4.3	**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 холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих десертов сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления.	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления. 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 сложного приготовления, 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	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления.		

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	**Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК. 4.4-4.6	**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 холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитков сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления.	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления. 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 напитков сложного приготовления, 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	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске		-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие

	продукции с прилавка/раздачи.	**Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

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

Челябинск, 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
Председатель ЦМК
_____А.Б.Акимжанова
«__» _____ 2020г.

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565
.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:
Баренкова Е.С.Проценко Н.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

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 профессиональные компетенции и общие компетенции:

1.2.1 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

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

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

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

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

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

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

1.2.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности ,применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и крепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

знать:

Требованиям охраны труда, пожарной безопасности, и производственной, санитарии в организациях питания; вид 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.

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных мучных, кондитерских, изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.
Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	оценивать наличие, количество и качество ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортимента; -методы контроля качества продуктов перед их использованиемвприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортимента. -важность постоянного контроля качества приготовленияхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментаработниками производства. -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -важностьконтроляправильногоиспользованияработникамитехнологическогооборудованияприхранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в Области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, Мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного	

	инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за не соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;	
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- оборудования, инвентаря, посуды, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте сырья, материалов в соответствии с видом работ; обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущее уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение Правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	-требования охраны труда ,пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнениятехнологическихопераций,современныеметоды,техникаобработки,подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитариии гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды,назначение,правилаприменениябезопасногохраниячистящих,моющихидезинфицирующихсредств,предназначенных для последующего; -правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции ,стандартов чистоты	- осуществлятьконтрользасоблюдениемсанитарныхтребованийработникамибригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф	-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования(комплектования)готовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать	-ассортимент отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов; -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

	ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	-варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.
Приготовление отделочных полуфабрикатов	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание,	

	раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; -доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование ,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
Хранение отделочных полуфабрикатов	-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежее приготовленные отделочные полуфабрикаты ,полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	-Условия, сроки, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; -правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов
Тепловое оборудование: плита электрическая.
Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.
Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полка или шкаф для специй, , формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический
Отделение для охлаждения и отделки изделий
Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

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.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	-ассортимент ,характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента		
Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: -замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; -прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; -замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; -замешивать сдобное тесто для куличей; -замешивать специальное пресное тесто для украшений; -разделывать и формовать сдобные изделия различных форм;	-методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, -правила их выбора с учетом типам питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования ,инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	

	-формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; -оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; -производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб соблюдением температурного режима и влажности; -выбирать оборудование ,производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой навынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток

	ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры ,эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять; -безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; Владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента надень принятия платежей; правила торговли; -виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп Вспомогательное оборудование: стеллажстационарный,стеллажпередвижной,поддоны,полки,производственныйстол,моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. **Тестомесильное отделение** Весоизмерительное оборудование: весы настольные Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. **Отделение для разделки теста** Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые. **Отделение для выпекания** Тепловое оборудование: жарочный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. **Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов** Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с		

охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. **Отделение для охлаждения и отделки изделий** Весоизмерительноеоборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. **Отделение для мытья инвентаря и инструментов** Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. **Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция** Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термо усадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.
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.

Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: -подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; - добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; - растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; -подогревать миндальную массу на водяной бане; - смешивать миндальную массу с мукой; -наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка ; - перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; - намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки;	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

	- смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; - распускать мед на водяной бане с добавлением соды; - соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; - раскатывать/размина тыпластом медовое тесто для придания формы; -замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; - замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; - замешивать тесто «тюлип»; - выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; - определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; - охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; -дополнительно отделывать сложные мучные кондитерские изделия; -выбирать, безопасно использовать оборудование ,производственный инвентарь, посуду ,инструменты в соответствии со способом приготовления	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения

		готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя

Отделение тестомесильное
Весоизмерительное оборудование: весы настольные
Механическое оборудование: универсальный привод с взбивалкой, миксер.
Вспомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.
Отделение для разделки теста
Весоизмерительное оборудование: весы настольные и электронные.
Холодильное оборудование: шкаф холодильный.
Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада,
мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.
Отделение для выпекания

Тепловое оборудование: жарочный шкаф Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. **Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов** Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: мясорубка. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. **Отделение для охлаждения и отделки изделий** Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. **Отделение для мытья инвентаря и инструментов** Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора		
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		
Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

	-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отса-живание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; -соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента; -подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

	гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента	-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять; -безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного	-ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за

	ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.		
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. -новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии

Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; -изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;	-рекомендации по разработке рецеп хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -системы ценообразования на хлебобулоч мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий. методы расчета стоимости различ хлебобулочных, мучных кондитерских издели организации питания; -методы расчета энергетической ценн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд	-методы расчета выхода хлебобулочных, муч кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению рецептур блюд; -правила проведения расчетов в программе excel.
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур	-способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	-тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Учебный кондитерский цех ресторана.		

Посуда для презентации: Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные. Учебный кондитерский цех.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 356

Из них на освоение МДК 104 часа на практики учебную 72 часа и производственную 108 часов

МДК 05.01. 33 часа в форме практической подготовки

МДК 05.02. 81 часа в форме практической подготовки

Часть программы 294 часа в форме практической подготовки

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.				Практики				
			всего, часов	в т.ч.							
				В т.ч. в форме практической подготовки	лабораторные работы и практические	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1.-5.5 ОК	**Раздел модуля МДК 05.01.**Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	42	33	12	-	-	-	6	6	6
ПК 5.1., 5.6	**Раздел модуля МДК 05.02 Процессы** приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	114	102	81	54	-	-	-	6	3	3
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	108	-	180	-	-	72	108	-	-	-
	Консультации	**6**	**-**		**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	Промежуточная аттестация	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**

	Всего:	**366**	**144**	**294**	**66**	**-**	**72**	**108**	**12**	**9**	**9**

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**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	**2**		**3**	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**Уровень освоения**		
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	**2**	**6**	ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	**2**		
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	**2**		
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	**2**		
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**10**		ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		**2**	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**Уровень освоения**		
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	**2**	**8**	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**Уровень освоения**	**6**	ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	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.	**2**		
	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	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**10**		ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	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		**2**	
Тема 1.4. Ресурсное	**Содержание**		**6**	
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов	**2**		

обеспечение работ в кондитерском цехе	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.			
	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.	**2**		
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	**2**		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	**2**		
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**13**		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		**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.				
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		***22***	ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2**		
	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	**2**		
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**2**		
	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	**2**		
	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.	**2**		
	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	**2**		
	7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления,	**2**		

	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	**2**		
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**20**	**10**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		**4**	
	Лабораторная работа Приготовление кремов и сложных отделочных полуфабрикат.		**6**	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**Уровень освоения**	**32**	ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**2**		
	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	**2**		
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**2**		
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**2**		
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**2**		
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	**2**		

	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**21**	**18**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		**6**	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		**12**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**Уровень освоения**	**24**	ОК.0.1-ОК.10 ПК 5.1-ПК5.6
	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	**2**		
	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.	**2**		
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	**2**		
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	**2**		
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**30**	**24**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондтерских изделий		**6**	

	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондтерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		**18**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**Уровень освоения**	**30**	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	**2**		
	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.	**2**		
	3. Оценка качества. Условия и сроки хранения	**2**		
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	**2**		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**30**	**30**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие: Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		**6**	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		**24**	
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.	
Учебная практика по ПМ.05 в форме практической подготовки **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**72**

12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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 в форме практической подготовки **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 изделиясложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	**72**

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем отпуске с раздачи при, на вынос	
Всего	**366**

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха, лаборатории на 15 мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

-доска учебная;
-рабочее место для преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха (лаборатории):

Весоизмерительное оборудование:
весы настольные
электронные,
весы напольные.
Холодильное оборудование:
шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
Механическое оборудование:
тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка
Тепловое оборудование:
шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саломандра;
микроволновая печь;
Вспомогательное оборудование:
стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный столс деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна

лампа для карамели,
аппарат для темперирования шоколада,
сифон,
газовая горелка (длякарамелизации),
помпа для карамели, аэрограф,
формы для конфет,
формы дляшоколадных фигур,
набор молдов для мастики, карамели, шоколада,
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,
лопатка,
сито,
скребок пластиковый, скребок металлический.
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)

темперирующая емкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка
Расходные материалы:
бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

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.

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2017г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2017
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

Дополнительная литература

1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова
М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В.Шрамко
М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов
М.: Академия, 2017.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6.CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна
М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, - 320 с.: ил.
7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2018. – 1216 с.: ил.

8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Нормативные источники:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.pitportal.ru/
3. http://www.creative-chef.ru/
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http://www.chocoiatier.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ обще профессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине обще профессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,

контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения обще профессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Кондитерское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер» «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах		**Методы оценки**	**Критерии оценки**
	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии		
	Оцениваемые знания и умения, действия			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
ПК 5.1.-5.6. ОК 01.-ОК11.	**Знания:** 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 (НАССР)); 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 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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;		
	Умения: 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 Распределять задания м в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рациональногй 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	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера		

	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1-5.6. ОК 02.,ОК04.,ОК07., ОК 10., ОК 11.	**Знания**: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья.продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций 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 операции, 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,	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, 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 Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Умения: 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	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация**:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность,

	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 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	- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль**: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

	Действия: Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов хранения, отпускахлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

2020 г.

ОДОБРЕНА
ЦМК
Протокол № __
«___» _____ 20__г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по НМР:
_____ Е.Г. Потапова
«___»_____ 20__г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Баренкова Е.С., преподаватель обучения ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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 подчинённого 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

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 - 234
Из них на освоение МДК -114
на практики:
- производственную: – 108 часов
- самостоятельная учебная работа 6
- консультации 18
- промежуточная аттестация 6
Часть программы - 194 часов реализуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час							Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.				Практики				
			всего, часов	в т.ч.							
				В т.ч. в форме практической подготовки	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11 ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	114	102	86	42	16	-	-	6	6	6
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	108	-	108	-	-	-	108	-	-	-
	Консультации	**6**	**-**	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**6**	**-**
	Промежуточная аттестация	**6**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	Всего:	**234**	**114**	**194**	**42**	**16**	**-**	**108**	**6**	**6**	**6**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**86**	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		**86**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		
	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)	**4**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**6**	
	Тематика практических занятий	**4**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	**4**	
Тема 1.2. Разработка	**Содержание**	**8**	
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.		

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.		
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.		
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**12**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	**4**	
Тема 1.3.	**Содержание**	**4**	

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.		
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.		
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов		
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**14**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	**2**	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**20**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).		
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в		

	работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия		
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**12**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Тематика практических занятий	**10**	
	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	**1**	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	**1**	
	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 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	**12**	
	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		

	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**16**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Планирование производственного задания (программы)	**2**	
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	**2**	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**		
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.		
	Производительность труда, факторы роста.		
	Методика расчета основных производственных показателей		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	**20**	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**14**	
	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.		
	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**	
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	**2**	
	2. Разработка нормативно-технологической документации	**2**	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**4**	
	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.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**8**	
	Тематика практических занятий	**2**	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	**2**	
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;		**-**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11

- 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)			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**36**	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		**36**	
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**14**	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде		

	выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.		
	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.		
	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.		
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**		ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	**14**	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**4**	
	Тематика учебных занятий	**4**	
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем	**2**	

	месте повара, кондитера, пекаря.		
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	**2**	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		**-**	
Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) **Примерная тематика курсовых проектов (работ):** 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.		**16**	

20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение	**16**
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	**-**

3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	**108**

22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	

Всего	**234**

3. 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.

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. Основная литература:

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 2019г. №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 30524-2018 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2018 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-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, 2019.- 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, 12018. – 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, 2017.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2020. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2016. – 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», 2017. – 416 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», 2017. – 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», 2017. – 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», 2017. – 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», 2016. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2020. – 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», 2016. – 352 с.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2018. – 247 с

38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.

39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 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.

3.2.2. 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

3.2.3. 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

4. **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 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, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте	

	профессиональной деятельности;	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 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	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА

Цикловой методической комиссией

Протокол № __

«___» _____ 20__г.

Председатель ЦМК

_____/Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

по научно-методической работе:

_____ Е.Г. Потапова

«___»_____ 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Баренкова Е.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	**26**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**30**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии повар, кондитер

ПК 7.1.Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3. Приготовление супов и соусов

ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы

ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 7.6. Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	-выполнение первичной обработки, овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей, плодов, пряностей и грибов; -нарезка овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления; -приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания; -оформление, блюд из овощей и грибов в соответствии с назначением.
ПК 7.2.Приготовление	-выполнение операций по подготовке зерновых продуктов,

блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; -составление технологических карт на блюда по Сборнику рецептур; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста -оформление, отпуск блюд из яиц и творога в соответствии с назначением.
ПК 7.3. Приготовление супов и соусов	- проверка органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и соусов; -составление технологических карт на приготовление супов по Сборнику рецептур; -подготовка сырья и приготовление супов и соусов в соответствии с технологией приготовления;
ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы.	- определение органолептическим способом степени готовности и качества блюд из рыбы; -соответствие выбора технологического оборудования и производственных инструментов заданной технологии; -оформление рыбных блюд
ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	выполнение обработки мяса, полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от вида тепловой обработки; -выполнение приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика в соответствии с типом мяса; -составление технологических карт на приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы по Сборнику рецептур; -приготовление блюд из мяса, домашней птицы в соответствии со способами приготовления, различными видами мяса; -оформление, отпуск блюд из мяса, домашней птицы продуктов в соответствии с назначением.
ПК 7.6. Приготовление холодных блюд и закусок.	-проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; -использование различных технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -выполнение приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок - оценка качества холодных блюд и закусок; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.	-составление технологических карт на приготовление сладких

	блюд и напитков по Сборнику рецептур. -выполнение приготовления сладких блюд и напитков в соответствии со способами приготовления и типом основного продукта; -оформление и отпуск сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	подготовка сырья к производству по заданной рецептуре; -выполнение работ по приготовлению дрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления; -приготовление хлебобулочных изделий; -приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: -приготовление и оформление тортов и пирожных4 -оформление поверхности мучных кондитерских изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов; -оценка качества готовых изделий; -соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных, кондитерских изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд из рыбы мяса, домашней птицы; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд и напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
уметь	- проверять органолептическим способом годность, качество сырья и полуфабрикатов и соответствие технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, подготовки и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий; - оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий; - выбирать способы хранения с соблюдением

	температурного режима; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - охлаждать, замораживать, размораживать компоненты для соусов;
знать	- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья и полуфабрикатов; - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - характеристику и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов применяемых при приготовлении блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, мучных и кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд,хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
всего –516часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной практики – 108 часа
производственной практики – 108 часов

МДК 07,01 лекции 56лаб114
МДК 07,02 лекции 34 лаб 68
Часть программы - 438 часов реализуется в форме практической подготовки.

МДК 07.01. 140 часов в форме практической подготовки
МДК 07.02. 82 часа в форме практической подготовки

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1- ПК 7.4	**Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии «Повар»**	**180**	**170**	**140**	**114**		**10**	**-**	**-**	**-**
ПК 7.1-ПК 7.7	**Раздел 2. Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»**	**108**	**54**	**82**	**68**		**6**	**-**	**-**	**-**
ПК 7.8	**Учебная практика**	**108**	**-**	**108**	**-**		**-**	**-**	**108**	**-**
ПК 8.1 – 7.5	**Производственная практика, часов**	**108**	108	108						**108**
	Консультации	**6**								
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**516**	**278**	**438**	**120**	**-**	**16**	**-**	**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1.1.Механическая кулинарная обработка овощей, грибов	**Содержание учебного материала** **Механическая обработка овощей и грибов.** Способы кулинарной обработки сырья. Основные понятия (термины), способы кулинарной обработки. Характеристика сырья. Общие требования к обработке овощей. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов**,** капустных, луковых, томатных, плодовых, десертных овощей и грибов. Машинная обработка картофеля и корнеплодов. Технологическая схема первичной обработки овощей. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования.	**4**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	Формы нарезки овощей. Виды нарезания картофеля, корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов из овощей, подготовка овощей к фаршированию. Правила хранения полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов. Обработка консервированных овощей игрибов. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**16**	
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей.	**4**	
	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 1.2.Механическая кулинарная обработка рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Механическая обработка рыбы с костным скелетом. Характеристика, классификация, пищевая ценность рыбного сырья. Подготовка и технологическая последовательность обработки рыбы с костным скелетом. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		**ОК 1-6,8,9,10 ПК 7.1-7.7**
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Характеристика полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка и использование пищевых отходов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**16**	**ОК 1-6,8,9,10 ПК 7.1-7.7**
	Тематика практических занятий	**4**	
	1. Решение ситуационных задач		
	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); подготовкасообщений		
Тема 1.3.Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-6,8,9,10 ПК 7.1-7.7**
	1.Механическая обработка мяса. Характеристика сырья. Схема механической обработки мяса. Кулинарная разделка говяжьей полутуши. Кулинарная разделка туш мелкого скота. Кулинарное назначение отдельных отрубов туш. Характеристика, классификация, пищевая ценность субпродуктов Оборудование, инвентарь. Инструмент для обработки мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		
	2.Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, характеристика, кулинарное назначение. Полуфабрикаты из баранины, свинины, их характеристика, кулинарное назначение.Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Ассортимент полуфабрикатовиз субпродуктов. Требования к качеству. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
	3.Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Характеристика, пищевая ценность сырья. Технологическая последовательность обработки птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов птицы, их кулинарное использование. Требования к качеству. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**14**	**ОК 1-6,8,9,10 ПК 7.1-7.7**
	Тематика практических занятий	**8**	
	1. Решение ситуационных задач		
	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); подготовкасообщений		
Тема 2.1. Технология приготовления супов.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	Приготовление бульонов. Тепловая обработка продуктов**.** Назначение тепловой обработки продуктов. Приемы тепловой обработки, разновидности. Пищевая ценность бульонов. Разновидности бульонов, технология приготовления, кулинарное назначение. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования Требования к качеству		
	Приготовление заправочных супов. Значение супов в питании, классификация супов, общие правила варки заправочных супов. Приготовление и отпуск борщей, щей, рассольников, супов овощных, картофельных с крупой, бобовыми, макаронными изделиями. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Требования к качеству. Организация рабочего места.		
	Приготовление и отпуск разных супов. Приготовление и отпуск пюреобрзных супов из овощей, картофеля, круп, бобовых, кур; молочных, холодных, сладких супов. Требования к качеству и хранению супов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места.		
	Лабораторных работ	**18**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1. Приготовление заправочных супов 2. Приготовление разных супов	**4** **6**	
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**15**	
	Тематика практических занятий		
	1. Составление технологических карт	**4**	
	2. Решение ситуационных задач	**4**	
Тема 2.2.Технология	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-6,8,9,10**

приготовления соусов	**Приготовление основного красного и белого соусов и их производных.** Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Ассортимент красных и белых соусов, технологическая последовательность приготовления соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места.		**ПК 7.1-7.7**
	Приготовление разных соусов. Приготовление яично-масляных, сметанных, молочных, холодных, масляных смесей, заправок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	**14**	**ОК 1-6,8,9,10**
	Тематика практических занятий	**4**	**ПК 7.1-7.7**
	1. Составление технологических карт на соусы.		
	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 2.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1.**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.** Пищевая ценность блюди гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш, виды каш. Технология приготовления изделий и блюд из каш, из бобовых и макаронных изделий Требования к качеству, сроки хранения блюд. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
	2.**Блюда и гарниры из жаренных, запеченных, фаршированных овощей. Блюда из грибов.** Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из жаренных, запеченных, фаршированных овощей, из грибов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования		

	Лабораторных работ 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей		**8**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)		**20**	
	Тематика практических занятий		**6**	
	1. Решение ситуационных задач.			
Тема 2.4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1. **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**Пищевая ценность блюди гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш, виды каш. Технология приготовления изделий и блюд из каш, из бобовых и макаронных изделий Требования к качеству, сроки хранения блюд. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.			
	2. **Приготовление блюд из яиц и творога, теста.** Классификация, характеристика. Подготовка яиц, яичных продуктов к кулинарному использованию. Способы варки яиц. Ассортимент блюд из яиц и творога, теста. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога, теста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд.			
	Лабораторных работ		**8**	
	1.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц.			
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)		**14**	
	Тематика практических занятий		**6**	
	1. Решение ситуационных задач.			**ОК 1-6,8,9,10**

				ПК 7.1-7.7
Тема 2.5.Приготовление блюд из рыбы	**Содержание**		**4**	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1.Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Пищевая ценность и классификация блюд из рыбы. Ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Оформление и подача блюд. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования. Требования к качеству, сроки хранения блюд из рыбы.			
	2. **Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы.** Ассортимент блюд из жареной и запеченной рыбы, из котлетной рыбной массы. Технологическая последовательность приготовления блюд. Оформление и подача блюд. Организация рабочего места, изучение правил эксплуатации оборудования Требования к качеству, сроки хранения блюд из рыбы.			
	Лабораторных работ	8		
	1. Приготовление блюд из отварной, тушеной, жареной рыбы			
	3. Приготовление блюд из запеченной рыбы; из рыбной котлетной массы.			**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	Практическая подготовка (лекции, практические задания)	16		
	Тематика практических занятий	6		
	Работа со Сборником рецептур			
	Решение ситуационных задач.		**10**	**ОК 1-6,8,9,10**

Тема 2.6.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**Содержание**		**ПК 7.1-7.7**
	1. **Приготовление блюд из отварного, тушеного мяса.** Классификация, ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Правила подбора гарниров и соусов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, субпродуктов. Правила тушения мяса. Особенности приготовления. Требования к качеству, сроки хранения блюд из мяса.		
	2. **Приготовление блюд из жареного, запеченного мяса.** Ассортимент, отличительные особенности ,правила подбора гарниров и соусов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов. Правила жарки и тушения мяса. Требования к качеству, сроки хранения блюд из мяса.		
	3. **Приготовление блюд из рубленого мяса.** Ассортимент, характеристика рубленых изделий. Правила подбора гарниров и соусов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Требования к качеству, сроки хранения блюд из рубленого мяса. 4.**Приготовление блюд из субпродуктов.**		**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	5. **Приготовление блюд из домашней птицы.** Общая характеристика блюд. общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Ассортимент блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации кулинарной продукции. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.		
	Лабораторных работ	**8**	
	1. Приготовление тушеных, запеченных блюд из мяса		
	2. Приготовление блюд из жареного мяса		

	В том числе, практических занятий	6	
	1. Составление инструкционных, технологических карточек 2. .Решение ситуационных задач		
Тема 2.7Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**		**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1. **Подготовка гастрономических продуктов.** Классификация, ассортимент. Особенности приготовления, оформления, отпуска бутербродов. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	6	
	2.Холодные блюда и закуски.Ассортимент блюд и закусок. Характеристика ассортимента, гарниры. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок. Общие правила приготовления , оформления, отпуска. Ассортимент, характеристика салатов. 3. Технологический процесс приготовления салатов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Лабораторных работ	6	
	1. Приготовление холодных блюд и закусок		
	Практическая подготовка (лекции, практические задания))	15	
	Тематика практических занятий		
	1. Составление технологических карт	4	

Тема 2.8 Приготовление сладких блюд и напитков	**Содержание**	4	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.7**
	1. **Приготовление сладких блюд.** Назначение, классификация, общая характеристика. Особенности приготовления холодных сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы. Технологический процесс приготовления блюд. Правила порционирования, оформления , отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2. **Горячие сладкие блюда и напитки.** Ассортимент горячих сладких блюд и напитков. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и напитков. Классификация напитков, характеристика, ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Лабораторных работ	10	
	Приготовление сладких блюд и напитков		
	Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ. Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой, средствами массовой информации. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление алгоритмов по приготовлению блюд. Подготовка слайдовых презентации на тему: «Приготовление блюд из мяса», «Горячие сладкие блюда», « Оформление холодных блюд и закусок». Составление технологических карт Решение количественных и качественных задач		

Раздел 3. ПМ. 07 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий **МДК07.02.Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер**			**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.8**
Тема 3.1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	**Содержание**	6	
	1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Организация рабочих мест в кондитерском цехе, оборудование кондитерского цеха. Характеристика сырья Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря		
	2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др.		
	3.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Технология приготовления фаршей и начинок. Жарка изделий в жире, характеристика процесса.		

	Практическая подготовка (лекции, практические задания))		20	
Тема 3.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	**Содержание**		8	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.8**
	1. Дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий и хлеба Характеристика дрожжевого теста. Последовательность процессов при приготовлении дрожжевого опарного теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, требования к качеству. Замес на опаре сдобного дрожжевого теста с наполнителями и без			
	2. **Изделия из дрожжевого теста.** Ассортимент хлебобулочных изделий.Методы приготовления хлебобулочных изделий; использование необходимого инвентаря и технологического оборудования для приготовления изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Варианты оформления хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий, требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий **Практическая подготовка (лекции, практические задания))**		20	
Тема 3.3.Приготовление и оформление отечественных	**Содержание**		20	**ОК 1-6,8,9,10** **ПК 7.1-7.8**
	1. Классификация бездрожжевого теста. Виды бездрожжевого теста.			

классических тортов и пирожных	Характеристика, состав и свойства теста, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению теста, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. Физические условия тестообразования. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готового теста		
	2.Сдобное пресное, вафельное (полуфабрикат), пряничное (полуфабрикат) тесто.). Характеристика теста, рецептура. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению теста, требования к качеству. Технология приготовления сдобное пресное, вафельное (полуфабрикат), пряничное (полуфабрикат) теста, выполнения технологических операций при приготовлении теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества теста.		
	3. Песочное тесто (полуфабрикат), бисквит. Характеристика, рецептура теста, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста; основные критерии оценки качества теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления теста, требования к качеству. Технология приготовления песочного теста. Дефекты и их причины при производстве песочного полуфабриката. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению теста, требования к качеству. Способы приготовления бисквитного теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления изделий, требования к качеству.		
	4. Слоеное тесто (полуфабрикат), заварное тесто, воздушное тесто (полуфабрикат). Характеристика теста, рецептура. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с		

	технологическими требованиями к приготовлению теста, требования к качеству. Технология приготовления воздушного, слоеного, заварного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества теста.		
	5.Отделочные полуфабрикаты и способы оформления изделий.Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов, сиропов, помадки, желе, посыпок, глазури, карамели. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. **6. Технология приготовления и оформление классических тортов.**Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Подарочный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый». Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др **7.Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных** Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	42	

	Их пищевая ценность. Значение в питании. Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. **Практическая подготовка (лекции, практические задания))** **Лабораторных работ** **1.** Приготовление изделий из дрожжевого теста **2.** Приготовление изделий из сдобного, песочного теста **3.** Приготовление изделий из бисквитного теста **4.** Приготовление изделий из слоеного, заварного теста **5.** Приготовление тортов **6.** Приготовление пирожных **Тематика практических занятий** 1.Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий 2. Расчет расхода сырья для приготовления пирожных и тортов	10 10 10 10 10 4 4		

Самостоятельная работа при изучении Раздела2: Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной и специальной литературой, средствами массовой информации. Работа с материалами на электронных носителях, ресурсами Интернет. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление схемы «Классификация теста» Составление таблиц «Недостатки песочного теста и причины их возникновения». Составление алгоритмов по приготовлению различных видов теста. Подготовка сообщений на тему: «Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов», «Консерванты в кондитерском производстве», «Вкусовые и ароматические вещества кондитерского производства» **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Изучение и анализ нормативных и законодательных актов РФ. Новые виды сырья для кондитерского производства. Использование современного сырья, стабилизирующего качество, при выпечке бисквита и песочного теста Кондитерский инвентарь отечественного производства Использование алкогольных напитков в приготовлении мучных кондитерских изделиях Использование рецептур от ведущих кондитеров России, Европы. Современные техника и технологии кондитерского производства Возможности использования готовых декоров, посыпок, глазурей, орехов для оформления кондитерских изделий **Учебная практика по модулю ПМ.07 в форме практической подготовки** **Виды работ** Подготовка рабочего места для обработки и нарезки овощей. Обработка овощей, грибов Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения. Приготовление и отпуск супов: заправочных, картофельных с крупой, бобовыми, макаронными изделиями; пюреобразных из овощей,	

картофеля, круп, бобовых; молочных, холодных, сладких супов. Требования к качеству и хранению супов Приготовление основных соусов Приготовление блюд и гарниров из овощей; оформление и подача. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству рыбных блюд Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Требования к качеству мясных блюд Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога Приготовление блинов и оладий Приготовление лапши домашней, блинчиков. Приготовление пельменей. Приготовление вареников. Требования к качеству мучных блюд. Приготовление горячих закусок. Приготовление и оформление бутербродов и закусок из яиц Приготовление и оформление салатов, винегретов. Приготовление гарниров, холодных соусов, заправок к холодным блюдам Приготовление , оформление и отпуск холодных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок Приготовление дрожжевого теста (опарный, безопарный способ) и изделий из него Приготовление песочного теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него Приготовление бисквитного полуфабриката Приготовление тортов из слоеного теста Приготовление тортов из бисквитного теста Приготовление тортов из песочного теста	108

Приготовление масляного, сливочного, белкового кремов Приготовление сахаристых полуфабрикатов: сиропы, помада, крошка, желе Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссы Приготовление фруктовых, ягодных салатов, компотов, киселей Приготовление блюд из черствого хлеба (гренки, шарлотка), горячих напитков. Приготовление сладких соусов и сиропов. Требования к качеству сладких блюд. **Производственная практика(по профилю специальности) в форме практической подготовки** **Виды работ** Ознакомление с предприятием: организационно-экономическая характеристика предприятия; перечень предоставляемых услуг; ассортиментный перечень выпускаемой продукции; формами и методы обслуживания, правила внутреннего распорядка предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты. Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий Подборка и использование производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления с учетом требований техники безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест в цехах. Приготовление супов, соусов. Приготовление блюд и гарниров из овощей Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление холодных, сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.	108

Определение качества сырья и полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами. Ознакомление с калькуляционными и технологическими картами. Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности. специальности.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»и учебного кондитерского цеха (лаборатория).

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплекты учебно-наглядных пособий.
- комплект учебно-методической документации.
- нормативная документация.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест учебной лаборатории

- рабочие столы;
- рабочий стол для преподавателя;
- доска аудиторная;
- электрическая плита;
-электрические жарочные шкафы;
-холодильники;
-весы циферблатные;
-блендер, миксер;
-слайсер;
-кухонный комбайн;
-СВЧ печь;
-электрогриль с блинницей;
-электромясорубка;

-аэрогриль;

-электротостер;

-набор для карвинга;

- кухонные инструмент, приспособления, инвентарь;

-столовые приборы;

-кухонная и столовая посуда;

- наглядные пособия;

- комплект учебно-методической документации.

Плакаты по технологии предприятий общественного питания

- классификация блюд и изделий из теста;

-классификация теста;

-схемы приготовления дрожжевого теста;

-дефекты изделий из теста;

- схемы организации рабочих мест;

Технические средства обучения:

- компьютеры;

- мультимедиа-система для показа презентаций;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения

- калькуляторы для расчетов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания в Российской Федерации.

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. Основная литература

1.Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/ – М.: Омега – Л, 2018.

2.Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник/ИЦ Академия, 2017. – 304с

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий /: ИЦ «Академия», 2017.-472с.

4.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/: ИЦ Академия, 2020.-272с.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста/: ИЦ «Академия», 2018.- 80с.

Дополнительная литература:

1.Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие,- М.: «Академия», 2018.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2017

2.Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2017.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. М.: Изд-во «А.С.К.». 2019.

Нормативные источники:

1.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественногопитанияГОСТР 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.

2 ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

3.ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

4.ОСТ 28-195. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

5.ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

6.Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2012

7.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

8.СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати:

1. Журналы:
2. Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Трюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес», «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания www.100 menu. Ru

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий www. tsf 2018.ru

Электронные книги по кулинарии www. dom-eknig.ru

Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii

3.2.3. Дополнительные источники

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
3. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.

4.Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 260807 Технология продукции общественного питания по профессиональному модулю.

5.Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов и др.).

6.Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю

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 7.1Приготовление блюд из овощей и грибов	-выполнение первичной обработки, овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей, плодов, пряностей и грибов; -нарезка овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления; -приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания; -оформление, блюд из овощей и грибов в соответствии с назначением.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 7.2Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-выполнение операций по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; -составление технологических карт на блюда по Сборнику рецептур; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста -оформление, отпуск блюд из яиц и творога в соответствии с назначением.	
ПК 7.3Приготовление супов и соусов	-проверка органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и соусов; -составление технологических карт на приготовление супов по Сборнику рецептур; -подготовка сырья и приготовление супов и соусов в соответствии с технологией приготовления;	Текущий контроль в форме защиты практических занятий;

ПК 7.4Приготовление блюд из рыбы.	определение органолептическим способом степени готовности и качества блюд из рыбы; -соответствие выбора технологического оборудования и производственных инструментов заданной технологии; -оформление рыбных блюд	Текущий контроль в форме защиты практических занятий;
ПК 7.5Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	выполнение обработки мяса, полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от вида тепловой обработки; -выполнение приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика в соответствии с типом мяса; -составление технологических карт на приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы по Сборнику рецептур; -приготовление блюд из мяса, домашней птицы в соответствии со способами приготовления, различными видами мяса; -оформление, отпуск блюд из мяса, домашней птицы продуктов в соответствии с назначением.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий;
ПК 7.6. Приготовление холодных блюд и закусок.	-проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; -использование различных технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -выполнение приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок - оценка качества холодных блюд и закусок; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;	Текущий контроль в форме защиты практических занятий;
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков	-составление технологических карт на приготовление сладких блюд и напитков по Сборнику рецептур. -выполнение приготовления сладких блюд и напитков в соответствии со способами приготовления и типом основного продукта; -оформление и отпуск сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции	

ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	-подготовка сырья к производству по заданной рецептуре; -выполнение работ по приготовлению дрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии приготовления; -приготовление хлебобулочных изделий; -приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: -приготовление и оформление тортов и пирожных4 -оформление поверхности мучных кондитерских изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов; -оценка качества готовых изделий; -соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных, кондитерских изделий	Зачет по лабораторной работе, практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– объяснение социальной значимости профессии; – проявление точности, аккуратности, внимательности; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на

		практических занятиях;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; оценивание последствий принятых решений;	- устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение исследовательской творческой работы.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - *участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;* - выполнение заданий производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональнойсаморегуляции и самоподдержки;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх;- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий производственной практики.
ОК 9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы;

		- выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий производственной практики.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Челябинск, 2017 г

СОГЛАСОВАНО
Управляющий банкет-холл«Grand Royal»
_____ А.В.Кузнецова
«12» сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.А.Серебренникова
«11» сентября 2017г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Председатель ЦМК
_____ Л.А.Заболотских
«8» сентября 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1578.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Гринева И.И., преподаватель
Баренкова Е.С., преподаватель
Проценко Н.Н., преподаватель

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности по профессии по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер», В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности повара кондитера и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции (ПК):

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.
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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.

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.
ПК3.4.	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,
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,
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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.
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.
ПК6.1.	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.
ПК.7.1.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
ПК.7.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3.	Приготовление супов и соусов.
ПК.7.4.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК.7.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК.7.6.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК.7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК.7.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2.Количество часов, отводимое на учебную практику:

- учебной практики – 108часов,

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование вида практики	***Количество часов***	***Форма проведения***
Учебная практикадля освоения рабочей профессии	***108***	
ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер		Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		

2.2. Содержание практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность, качество сырья и полуфабрикатов и соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, подготовки и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий;
- оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- охлаждать, замораживать, размораживать компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья и полуфабрикатов;
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- характеристику и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов применяемых при приготовлении блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, мучных и кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд,хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Инструктаж по технике безопасности и правил санитарии и личной гигиены	Вводное занятие	6
Кулинарная обработка овощей, рыбы и нерыбного водного сырья	Обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ,	6
	Обработка и разделка рыбы и нерыбного водного сырья Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения.	6
Кулинарная обработка мяса, сельскохозяйственной	Обработка и разделка туш, туш мелкого скота. Приготовление крупнокусковых и порционных	6

птицы дичи кролика и приготовление полуфабрикатов	полуфабрикатов и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	
	Обработка и разделка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения	6
Приготовление первых блюд	Приготовление и отпуск борщей и щей, рассольников, супов овощных.	6
	Приготовление и отпуск супов картофельных с крупой, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и отпуск молочных, холодных, сладких супов. Требования к качеству и хранению супов.	6
Приготовление соусов, гарниров и вторых блюд	Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного. Приготовление блюд и гарниров из отварных, тушенных, запеченных, припущенных овощей; оформление и подача. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.	6
Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, тушенной, жаренной, запеченной рыбы разными способами. Требования к качеству рыбных блюд.	6
Приготовление блюд из мяса, субпродуктов	Приготовление блюд из отварного мяса, жареного, тушенного крупным куском, порционными, мелкими кусками и субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд	6
Приготовление холодных блюд и закусок.	Приготовление и оформление бутербродов и закусок приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление гарниров, холодных соусов, заправок к холодным блюдам и отпуск Подготовка к отпуску рыбных гастрономических блюд и консервов, оформление	6
	Приготовление закусок из сельди, рыбного, мясного желе. Приготовление мясных гастрономических блюд, оформление блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд и закусок	6
Приготовление сладких блюд и напитков	Приготовления блюд из творога и яиц. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссы Приготовление фруктовых, ягодных салатов, компотов, киселей Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинг Приготовления горячих напитков чай кофе какао шоколад Приготовление блинов и оладий, лапши домашней	6
Приготовление хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	Приготовление пельменей, вареников. Требования к качеству мучных блюд. Приготовление блюд из черствого хлеба (гренки, шарлотка) Приготовление различных видов фаршей (начинок)	6
	Приготовление дрожжевого теста, (опарный,	6

	безопарный способ) и изделий из него. Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него Приготовление различных видов фаршей (начинок)	
	Приготовление масляного, сливочного, белкового кремов. Приготовление тортов и пирожных из слоеного, бисквитного теста	6
	Приготовление сахаристых полуфабрикатов: сиропы, помада, крошка, желе. Приготовление заварного теста и изделия из него	6
	Приготовление тортов из песочного теста	6
	Итого	108

2.2. Содержание практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Цели и задачи учебной практики для освоения рабочей профессии.

Целью является овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК.7.1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

ПК.7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК.7.3.Приготовление супов и соусов.

ПК.7.4.Приготовление блюд из рыбы.

ПК.7.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК.7.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК.7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК.7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления основных супов и соусов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления сладких блюд и напитков;

– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

– проверять органолептическим способом качество продуктов и соответствие технологическим требованиям;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд;

– организовывать рабочие места в производственных помещениях;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;

– оценивать качество готовых блюд;

– выбирать способы хранения блюд с соблюдением температурного режима;

знать:

— ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья,полуфабрикатов и готовых блюд;

– классификацию, пищевую ценность сырья, полуфабрикатов и готовых блюд ;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;

– способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и блюд;

– правила проведения бракеража;

– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Виды работ	**Тематика заданий по виду работ**	**Кол-во часов**
Контроль наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерения при производстве продукции и оказании услуг.	Проведение инструктажей по ТБ и охране труда. Ознакомление с рабочим местом. Контроль наличия поверенных средств измерения. Провести грамотные измерения.	6
Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятии общественного питания.	Работа с весоизмерительным оборудованием и документацией: контроль наличия поверочных клейм. Контролировать и исполнять нормативные требования.	6
Контроль наличия и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие.	Изучение нормативной документации на предприятии питания, правильность ее оформления.	6

Участие в сертификации продукции и услуг общественного питания.	Последовательное прохождение этапов сертификации.	6
Оформление технологической документации.	Грамотно оформить технологическую документацию.	6
Приемка продовольственного сырья по качеству, участие во входном контроле.	Проводить приемку продовольственного сырья и участвовать во входном контроле.	6
Проверка наличия в полном объеме и правильности оформления товарно-сопроводительных документов.	Оформление товарно-сопроводительных документов на предприятии общественного питания.	6
Участие в проведении операционного контроля.	Проводить операционный контроль сырья на предприятии общественного питания.	6
Участие в проведении приемочного контроля, проведение бракеража продукции.	Проводить приемочный контроль и проводить бракераж продукции на предприятии общественного питания.	6
Участие в проведении технохимического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии общественного питания.	12
Итог:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Реализация программы учебной практики по освоению рабочей профессии Повар, Кондитер предполагает наличие учебных кулинарного и кондитерского цехов.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест учебной лаборатории:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемыйприлавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1

30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления дляприготовление изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики

Учебная практика по модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
3. Материалы для промежуточной аттестации студентов .
4. Учебно-методические пособия управляющего типа (тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации по прохождению учебной практики).
5. Дневник-отчет по учебной практике по профессиональному модулю

3.2.1. Печатные издания

Учебные материалы	Год издания	Издательство	Рецензирование	Примечания
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Часть1/Часть	2016 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	Запланирована разработка нового ФГОС на специальность Целесообразна дополнительная экспертиза в соответствии с ФГОС
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых	2014 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Анфимова Н.А. Кулинария Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	2015 (10-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2016 (14-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	

кондитерских изделий				
Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы	2015	ОИЦ «Академия»	Есть	
Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья	2015 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов	2015 (1-е изд.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	2014 (1-е изд.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар"	2014 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Кулинария	2016 (6-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь	2014 (9-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы	2013 (1-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд	2013 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий	2016 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания	2015 (7-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания	2015 (4-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой	2014 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы	2015 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	2015 (8-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Мартинчик А.Н. Физиология питания	2015 (2-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария	2016 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие	2014 (3-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	
Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста	2014 (5-е изд. ст.)	ОИЦ «Академия»	Есть	

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http:/ / www.pitportal.ru/
2. http:/ / www.pitportal.ru/
3. http://o-diete.com/
4. http://dietmax.ru/

3.2.3. Дополнительные источники

Иванова А.В. Кисломолочные продукты. - М., Кулинар, 2016

Золин В.П. Питание в детском саду. - М., Просвещение, 2010.

Маршак М.С. Диетическое питание. М.: Медицина. 2015.

Позняк И. Н. Лечебное питание. – М.: Современный литератор, 2013

Василаки А. Лечебное питание. – Челябинск: Южно-Уральское книжное

3.3. Требования к проведению учебной практики

- Учебная практика проводится шесть дней в неделю не больше шести часов в день.
- Студенты должны знать технику безопасности при работе с бытовой техникой. Технику пожарной безопасности.
- Студенты должны знать правила работы с бытовыми приборами и использования бытовых предметов. Должны иметь первоначальные знания по приготовлению, оформлению и сервировке.
- Руководители практики обязаны обучить студентов в соответствии со стандартами качества.

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю «Технология и организация общественного питания».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Отчет по практике.
2. Технологическую карту приготовления блюд.

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения *и организации* в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с	– анализ сырьевого запаса, организация поставки и приемки продуктов питания, соблюдение условий хранения; – анализ производственной	

заказами потребителей	инфраструктуры предприятий общественного питания; – анализ рациональности организации труда в производственных цехах; – ведение оперативного планирования в соответствии с типом предприятия общественного питания.	Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Организовывать выполнение заказов потребителей	– правильность составления плана-меню, меню в соответствии наличия сырья, банкетного меню; – расчет сырья для приготовления блюд и изделий; – подбор продовольственного сырья для приготовления блюд и изделий; – правильность выбора кулинарной обработки продуктов; – организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд и изделий.	
Контролировать качество выполнения заказа	– контроль качества сырья; – контроль за правильностью хранения пищевых продуктов; – контроль технологического процесса приготовления блюд и изделий; – контроль качества готовых блюд и изделий; – точность и грамотность оформления технологической документации.	
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	– анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания; – анализ рационального использования сырья.	
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	– знание требований нормативных документов; – анализ структуры нормативных документов, выделение основных показателей качества; – качество рекомендаций по повышению качества продукции и услуг общественного питания.	
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	– умение определять сенсорную впечатлительность оценщиков; – проведение входного контроля продовольственных товаров; – качество анализа проведенных технологических операций по приготовлению кулинарной продукции.	
Проводить контроль качества услуг общественного питания	– знание требований нормативно-технической документации к услугам общественного питания; – осуществление контроля норма и	

	правил общественного питания.	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания.	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей бара.	- демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем).	
Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.	- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой.	

По результатам практики руководителями практики от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика наобучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способоврешения профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания;	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	– умение определять действующие нормативно-правовые, нормативно-технические документы; – знание основных требований нормативно-правовых, нормативно-технических документов; – соблюдение действующего законодательства, нормативно-правовых, нормативно-технических документов в практической деятельности.	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии -конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин -активное участие на уроках	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий.	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	--эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Челябинск, 2017г.

СОГЛАСОВАНО
Управляющий банкет-холл«Grand Royal»
_____ В.Кузнецова
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.А.Серебренникова
«___» _____ 20__г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Председатель ЦМК
_____ Л.А.Заболотских
«___» _____ 20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 № 1578.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Гринева И.И., преподаватель
Баренкова Е.С., преподаватель

СОДЕРЖЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕЖРАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....22
5. ПРИЛОЖЕНИЯ..... 26

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК.7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК.7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК.7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК.7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики 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 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 изделий;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики 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.

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной 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 холодных 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 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 том числе 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.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

– разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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 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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

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.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики 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 различныхкатегорий 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

ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

С целью овладения указанным(-и) видом(-ами) профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность, качество сырья и полуфабрикатов и соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, подготовки и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий;

- оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- охлаждать, замораживать, размораживать компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья и полуфабрикатов;

- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

- характеристику и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов применяемых при приготовлении блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, мучных и кондитерских изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на производственную практику

На производственную практику (по профилю специальности)

Всего 20 недель, 720 часов

На производственную практику (преддипломную)

Всего 4 недели 144 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ

Результатом производственной практики является:

последовательное формированиеобщих компетенций (ОК):

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

Освоение профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики (компетенции)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3.	-Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8.	-Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК.7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК.7.3	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК.7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПК.7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Результатом преддипломной практики является:

последовательное формирование общих компетенций (ОК):

Код	**Наименование результатов практики (компетенции)**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

Освоение профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	**Код**	**Наименование результатов практики (компетенции)**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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.

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3.	-Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7.	-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8.	-Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

	ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК.7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК.7.3	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК.7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПК.7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В.В.,Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие, - М.,2014.

2. Ковалев Н.И.,Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2015.

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - ОИЦ «Академия» , 2016.

5. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - ОИЦ «Академия» , 2016.

Дополнительные источники:

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие,- М.: «Академия», 2015.

2. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2015 .

3. Тематический план и содержание практики

3.1. Тематический план практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Вид практики	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
				1	2	3	4	5	6	7	8
ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	производственная	72	-	-	-	72	-	-	-	-
ПК2.1,ПК2.2, ПК2.3,ПК2.4, ПК2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,ПК 2.8	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	производственная	144	-	-	-	-	-	144	-	-
ПК3.1,ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК 3.7.	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	производственная	108	-	-	-	-	-	108	-	-

ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК 4.6.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	производственная	72	-	-	-	-	-	-	72	-
ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5,5, ПК 5.6.	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	производственная	108	-	-	-	-	-	-	-	108
ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК 6.5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	по профилю специальности	108	-	-	-	-	-	-	-	108
ПК7.1, ПК7.2, ПК7.3, ПК7.4, ПК 7.5	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	по профилю специальности	108	-	-	-	108	-	-	-	-
ПК1.1– ПК 7.5	Преддипломная	преддипломная	144	-	-	-	-	-	-	-	144
	ВСЕГО		864								

3.2. Содержание практики

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов (недель) для выполнения видов работ/заданий
1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных кулинарных блюд;	Изучение номенклатуры вырабатываемых полуфабрикатов; разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных кулинарных блюд;	12
2	Приемка и подготовка сырья для приготовления сложных полуфабрикатов	приемка мяса, рыбы, птицы по качеству и количеству; расчет массы брутто сырья для приготовления полуфабрикатов; составление требования-накладной, получение сырья со склада;	12
3	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов	Инструктажи по охране труда и ТБ; подготовка к эксплуатации и эксплуатация оборудования для обработки мяса, рыбы, птицы; приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов для сложной кулинарной продукции; охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов.	24
4	Контроль качества готовых полуфабрикатов	Бракераж готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; изучение возможных дефектов и причин их устранения.	12
5	Расчет сырья, способы минимизации отходов, разработка нормативно-технологической документации	Расчет сырья и количества отходов при производстве полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и дичи; разработка схем минимизации отходов; работа с технологическими и технико-	12

		технологическими картами.	
	Итого		72

Содержание практики по профилю специальности 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

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;	6
2	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;	6
3	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: грибов и сыра;	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: грибов и сыра;	**6**
4	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы; мяса и птицы	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы; мяса и птицы	6
5	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, рыбы, мяса и птицы	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, рыбы, мяса и птицы	6
6	Принятие организационных решений по процессам сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;	Принятие организационных решений по процессам сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;	6
7	Принятие организационных решений по процессам сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;	Принятие организационных решений по процессам сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;	6
8	Проведение технологических расчётов по организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции;	Проведение технологических расчётов по организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции;	6
9	Оперировать различными способами и приёмами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Оперировать различными способами и приёмами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6

10	Проведение технико-технологических расчётов по организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции;	Проведение технико-технологических расчётов по организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции;	6
11	Оперировать различными способами и приёмами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Оперировать различными способами и приёмами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	6
12	Оперировать различными способами сложной горячей кулинарной продукции;	Оперировать различными способами сложной горячей кулинарной продукции;	6
13	Составление требования – накладной, получение сырья со склада;	Составление требования – накладной, получение сырья со склада;	6
14	Составление требования – накладной, получение сырья со склада, базы, хранилища;	Составление требования – накладной, получение сырья со склада, базы, хранилища;	6
15	Подготовка к эксплуатации и эксплуатация теплового оборудования;	Подготовка к эксплуатации и эксплуатация теплового оборудования;	6
16	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	6
17	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	6
18	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6
19	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6
20	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования;	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования;	6
21	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий и инвентаря;	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий и инвентаря;	6

22	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий;	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий;	6
23	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	6
	Итого		144

Содержание практики по профилю специальности 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

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1	Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции;	расчет массы брутто и нетто сырья для приготовления холодной кулинарной продукции;	12
2	Приемка сырья по качеству и количеству;	составление требования-накладной, получение сырья со склада; приемка сырья, работа с товаросопроводительной документацией.	6
3	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции;	Работа с нормативно-технологической документацией, учетной документацией, контроль режимов хранения сырья, санитарного состояния рабочих поверхностей.	12
4	Подготовка к эксплуатации и эксплуатация оборудования при производстве сложной холодной кулинарной продукции;	Инструктаж при работе с механическим, электрическим оборудованием; ознакомление с правилами эксплуатации, техническими характеристиками оборудования; подготовка к эксплуатации оборудования	6
5	Приготовление широкого ассортимента сложной холодной кулинарной продукции;	Приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	24

		сервировка и оформления канапе, легких сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами.	
6	Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции.	Бракераж готовой продукции; заполнение бракеражного журнала; контроль температурного режима хранения и подачи готовых холодных блюд и закусок	12
	Итого		72

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов;	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов;	6
2	Расчет массы брутто сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Расчет массы брутто сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	6
3	Составление требования-накладной, получение сырья со склада; – приемка сырья по качеству и количеству;	Составление требования-накладной, получение сырья со склада; – приемка сырья по качеству и количеству;	6
4	Организация технологического процесса производства сложных холодных и горячих десертов;	Организация технологического процесса производства сложных холодных и горячих десертов;	6
5	Подготовка к эксплуатации и эксплуатация оборудования; приготовление сложных холодных и горячих десертов;	Подготовка к эксплуатации и эксплуатация оборудования; приготовление сложных холодных и горячих десертов;	6
6	Составление требования-накладной, получение сырья со склада; контроль качества готовых десертов.	Составление требования-накладной, получение сырья со склада;	6

		контроль качества готовых десертов.	
	Итого		36

Содержание практики по профилю специальности 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

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1	Ознакомление с предприятием	Характеристика предприятия; перечень предоставляемых услуг; ассортиментный перечень выпускаемой продукции; формами и методы обслуживания, правила внутреннего распорядка предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6
2	Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	.Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	6
3	Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным мучным кондитерским изделиям, мелкоштучным кондитерским изделиям и праздничным тортам.	Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к сдобным хлебобулочным изделиям и праздничному хлебу, сложным мучным кондитерским изделиям, мелкоштучным кондитерским изделиям и праздничным тортам.	6
4	Ознакомление с организацией рабочих мест в цехах.	Ознакомление с организацией рабочих мест в цехах	6
5	Участие в разработке производственной программы, в составлении плана-меню, документации на получение продуктов.	Участие в разработке производственной программы, в составлении плана-меню, документации на получение продуктов.	6
6	Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6

7	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий, выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий	6
8	Организовывать и проводить приготовление праздничного хлеба.	Приготовление с праздничного хлеба, выбирать вид теста и способы формовки праздничного хлеба	6
9	Организация и проведения подготовки рабочих мест кондитера.	Подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями	6
10	Участие в принятии организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Участие в принятии организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
11	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделиях	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	6
12	Организация технологического процесса приготовления, мелкоштучных кондитерских изделий	Организация технологического процесса приготовления, мелкоштучных кондитерских изделий	6
13	Организация технологического процесса приготовления и праздничных тортов.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	6
14	Участие в принятии организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделиях.	Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	6
15	Участие в принятии организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий.	6
16	Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.	6
17	Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой..	Приготовление и оформление праздничных тортов	6
18	Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	6

	Итого		108

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1.	Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	Ознакомиться с предприятием, на котором будет проходить практика. Ознакомиться и изучить всю необходимую документацию.	6
2.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности, с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Ознакомление с договорами	6
3.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. 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.	Проводить инвентаризацию	6
4.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	Составление технологических, технико-технологических карт	6
5.	Разработка различных видов меню. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	Составление меню	6
6.	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе	Органолептическая оценка качества блюд	6

	бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.		
7.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	Проводить расчет сырья	6
8.	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	Изучение нормативной документации	6
9.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	Изучение, ознакомление с нормативной документацией	12
10.	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Помощь в заполнении накладной на сырье	6
11.	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.	Изучение, ознакомление с нормативной документацией	6
		Заполнение документов по приемке товарно-материальных ценностей	6
12	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	Изучение, ознакомление с нормативной документацией	6
13	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	Заполнение документов по списанию товоров	6
14.	Составление акта проработки. 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.	Изучение, ознакомление с нормативной документацией	6
15.	Ознакомление с производственной программой		6

	предприятия и структурных подразделений Ознакомление с анализом розничного товарооборота по объёму и структуре, с анализом издержек производства и обращения структурного подразделения и анализом прибыли и рентабельности структурного подразделения.	Изучение, ознакомление с нормативной документацией	
16.	Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности. специальности.	Составление отчета	6
	Итого		108

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля

ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1	Ознакомление с предприятием: организационно-экономическая характеристика предприятия; перечень предоставляемых услуг; ассортиментный перечень выпускаемой продукции; формами и методы обслуживания, правила внутреннего распорядка предприятия	Ознакомиться с предприятием, на котором будет проходить практика. Ознакомиться и изучить всю необходимую документацию.	6
2	Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	Отработка проверки качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	6
3	Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий	Подготовить рабочее месте к производственному процессу.	6
4	Подборка и использование производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления с учетом требований техники безопасности.	Отработка правильного подбора оборудования, в зависимости от приготавливаемого блюда. Отработка использования производственного инвентаря и технологического оборудования.	6
5	Ознакомление с организацией рабочих мест в цехах.	Ознакомиться и изучить организацию рабочего места.	6

6	Приготовление супов, соусов.	Приготовление и отпуск борщей и щей, рассольников, супов овощных картофельных с крупой, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и отпуск молочных, холодных, сладких супов. Приготовление основных соусов,требования к качеству и хранению супов и соусов.	6
7	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Приготовление блюд и гарниров из отварных, тущенных, запеченных, припущенных овощей; оформление и подача.	6
8	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста.	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Приготовления блюд из творога и яиц и теста.	6
9	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Обработка и разделка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. Обработка и разделка туш, туш мелкого скота.	6
		Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения	6
10	Приготовление холодных, сладких блюд и напитков.	Приготовление фруктовых, ягодных салатов, компотов, киселей. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинг.Приготовления горячих напитков чай кофе какао шоколад	6
11	Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Приготовление дрожжевого теста, (опарный, безопарный способ) и изделий из него. Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него	6

		Приготовление различных видов фаршей (начинок). Приготовление пельменей, вареников. Требования к качеству мучных блюд. Приготовление блюд из черствого хлеба (гренки, шарлотка). Приготовление блинов и оладий, лапши домашней	6
12	Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами.	Проведение органолептической оценки качества сырья	6
13	Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.	Приготовление сахаристых полуфабрикатов: сиропы, помада, крошка, желе. Приготовление масляного, сливочного, белкового кремов. Приготовление тортов и пирожных из слоеного, бисквитного теста	6
14	Определение качества сырья и полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами.	Проведение органолептической оценки качества сырья, составление бракеражного журнала	6
15	Ознакомление с калькуляционными и технологическими картами.	Составление калькуляционных и технологических карт	6
16	Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.	Составление отчета	6
	Итого		108

Преддипломная практика

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Темы практики, виды работ/заданий	Количество часов для выполнения видов работ/заданий
1.	Ознакомление с предприятием	Тип, класс местонахождения организационно-правая форма, режим работы, структура предприятия	6
2.	Ознакомление со структурой, характером, организацией производства предприятия	Ассортимент выпускаемой продукции; формы, методы обслуживания; перечень услуг; правила внутреннего распорядка	6

3.	Ознакомление с должностными инструкциями. Изучение системы материальной ответственности на предприятии	Организация рабочих мест, требования к должностям. Материальная ответственность, заключения договоров	6
4.	Ознакомление со структурой производства	Структура производства, устройство, оснащенность, обслуживание; организация рабочих мест	6
5.	Ознакомление с нормативной и технологической документацией	Технико-технологические карты, калькуляционные карты, ценообразование, оперативное планирование	6
6.	Составление плана-меню на следующий день	Ассортимент блюд и напитков, спрос потребителей, оснащенность производства, трудоемкость, совместимость продуктов	6
7.	Разработка производственной программы Составление меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания	.Разработка производственной программы Калькуляция, ценообразование, банкет, ланч-меню	12
8.	Работа со Сборником рецептур.	Расчет сырья для выполнения производственной программы. Калькуляция, взаимозаменяемость продуктов, производственная программа	6
9.	Составление заявок на получение необходимого сырья. Органолептическая оценка качества сырья	Оценка качества, сертификаты, заявки (требования), товародвижение, контроль, технологический процесс	6
10.	Ознакомление с организацией труда на производстве	Организация рабочих мест; цех, график выхода на работу	6
11.	Осуществление контроля за работой в цехах. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Эксплуатация оборудования, производственная дисциплина, личная гигиена, охрана труда, оценка качества блюд	6
12.	Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства	Удостоверения о качестве, заборные листы, маркировочные ярлыки	6
13.	Работа в инвентаризационной комиссии	Инвентаризация, акты на списание кухонной посуды, выставки-продажи, дегустации, презентации	6
14.	Подготовка и проведение выставок-продаж кулинарных и	Подготовка и проведение выставок-продаж	6

	кондитерских изделий	кулинарных и кондитерских изделий	
15.	Анализ организации технологического процесса на предприятии	Организация производства, эффективность работы, прогрессивные технологии, технологический процесс	6
16.	Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала)	Изучение рабы предприятия по организации банкетов.	6
17.	Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии	Обслуживающий персонал, метрдотель, формы материальной ответственности, табель учета рабочего времени	6
18.	Ознакомление с организацией труда работников зала, процесса обслуживания потребителей в торговом зале	Организация обслуживания, оценка уровня обслуживания, карта вин и коктейлей, меню, прейскурант	6
19.	Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий. Составление меню	Метрдотель, организация обслуживания, сервировка, книга учета заказов, банкет, «Шведский стол», меню	6
20.	Стажировка в качестве дублера руководителя предприятия Ознакомление с правилами и обязанностями руководителя предприятия, с правовыми и нормативными документами	Изучение положений, договоров, производственных программ. Штат предприятия, форма найма, оплата труда, функциональные обязанности	12
21.	Составление примерного индивидуального плана руководителя Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками сырья	Коммерческие сделки, график завоза, рекламные акции, договор поставки Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками сырья	12
22.	Обобщение и формирование материалов для дипломной работы	Составление различной технологической документации, разработка документации согласно должностным инструкциям	6
	Итого:		144

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. М.: Изд-во «А.С.К.». 2015.

4.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питанияГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.

5. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

6. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

7. ОСТ 28-195. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

Интернет-ресурсы:

1. http:/ / www.pitportal.ru/
2. http:/ / www.pitportal.ru/
3. http://o-diete.com/
4. http://dietmax.ru/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Форма отчетности:

По производственной (по профилю специальности) практике студент должен представить следующие документы:

- индивидуальное задание на практику.
- аттестационный лист по практике, содержащий характеристику,
- дневник практики студента,
- отчет по практике.

По преддипломной практике практике студент должен представить:

- индивидуальное задание на практику.
- характеристику по итогам прохождения преддипломной практики, ,
- дневник практики студента,
- отчет по практике.

При прохождении студентом практики в организации (на предприятии) необходимо наличие договора.

Оценка результатов освоения практики

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики осуществляется в виде:

- наблюдения за выполнением видов работ на практике и контроль качества их выполнения, контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Формой промежуточной аттестации по практике может быть дифференцированный зачет или зачет

№ п/п	Вид практики	Наименование профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации (дифференцированный зачет, зачет)
1	производственная	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	дифференцированный зачет
2.	производственная	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	дифференцированный зачет
3.	производственная	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	дифференцированный зачет
4.	производственная	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	дифференцированный зачет
5.	производственная	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	дифференцированный зачет
6.	производственная	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	дифференцированный зачет
7.	производственная	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	дифференцированный зачет

6. Комплект (ы) оценочных средств

Комплект контрольно - оценочных средств включает контрольно-измерительные материалы по типам контроля (и видам аттестации).

КОС по практике включают задания и критерии их оценки, а также описания форм и процедур для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по практике, предназначенные для определения качества освоения обучающимися результатов освоения (умений, знаний, практического опыта, ПК и ОК).

Приложение 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Студент _____
ФИО

обучающийся на _____ курсе, группа_____ по специальности/профессии

_____
код, наименование

успешно прошел _____ практику по профессиональному модулю
вид

_____

_____

в объеме _____часов с «_____ » _____20 г. по «_____ » _____ 20 г.

в организации_____
наименование организации по Уставу

_____

Виды и качество выполнения работ

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 практики

Итоговая оценка_____ (*отлично, хорошо, удовлетворительно*)

Дата «___ » _____20 г. Руководитель практики от организации

_____/_____
подпись *ФИО*

_____
должность

Руководитель практики от Колледжа

_____/_____
подпись *ФИО*

Приложение 2

Характеристика
по итогам прохождения преддипломной практики

Студент ГБПОУ «ЮУМК»_____
ФИО

обучающийся(яся) по специальности СПО _____
код и наименование специальности

_____

группа_____ проходил (а) преддипломную практику с « __»_____ 20 г. по «____

»_____ 20 г. на базе_____

_____
наименование организации, структурного подразделения организации

За время прохождения практики студент_____
ФИО

Уровень теоретической подготовки студента _____

_____

Трудовая дисциплина и соблюдение охраны труда_____

_____

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики _____

_____

Отношение студента к выполнению работ:

_____

_____

Примерные требования к характеристике:
- уровень теоретической подготовки студента;
- соблюдение им трудовой дисциплины и правил охраны труда;
- степень понимания сущности будущей профессии;
- степень развития социальных навыков обучающегося (коммуникативных, информационных и т.д.);
- готовность обучающегося к ответственному профессиональному поведению, принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях, отношение к выполнению профессиональных заданий;
-наличие навыков самостоятельной работы, самоорганизации, саморазвития и т.д.

Выводы, замечания и рекомендации _____

_____

Дата «___ » _____20 г. Руководитель практики от организации

_____/_____
подпись *ФИО*

_____
должность

Приложение 3

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Дневник

практики студента

_____

ФИО

Курс_____ Специальность (профессия) _____

_____

Вид практики_____

Продолжительность практики с «___»_____20__г. по

«___»_____ 20__г.

Место прохождения практики:

_____

_наименование организации

_____

Руководитель практики от колледжа _____/_____

Руководитель практики от предприятия_____/_____

Приложение 4

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

вид практики

по профессиональному модулю*

_____

_____

Студента _____

ФИО

Группа _____ Курс _____

Специальность (профессия)_____

код, наименование

Место прохождения практики _____

наименование организации

Срок прохождения практики

с «_____ » _____20__г. по «____» _____20___г.

Оценка за отчет по практике _____(_____)

Руководитель практики от организации

_____

ФИО, должность

_____

Руководитель (и) практики от колледжа_____

ФИО

«___» _____ 20__г.

**кроме преддипломной практики*

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК,
Шеф-кондитер ООО «Технологии гостеприимства»
_____ В. Э. Щелочева
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЮУМК»
_____А.П. Большаков
«___» _____ 2022 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Челябинск, 2022

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (протокол № 3 от 23.11.22)

Председатель ЦМК _____А. С. Титаренко,

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании педагогического совета ГБПОУ «ЮУМК» 14 декабря 2022г., протокол №3.

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» (далее - Колледж).

Нормативной правовой основой проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) являются:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 и от 10 ноября 2020 г. N 630.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующих общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО).

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной и проводится в порядке и в формах, которые установлены Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Южно-Уральский многопрофильный колледж», утвержденным приказом директора № 45/1 от 01.09.2022 г.

В соответствии с ФГОС СПО (ТОП-50) государственная итоговая аттестация по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Оценки, выставленные за демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы сводятся в итоговую ведомость «Итоговая ведомость выпускной квалификационной работы».

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

2 Процедура проведения ГИА

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по Колледжу.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и консультант.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к дипломным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Объем времени на проведение ГИА установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности, рабочим учебным планом и составляет 216 часов.

В период подготовки к защите дипломной работы могут проводиться консультации руководителей, на которые выделяется до 8 часов на каждого студента.

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

Защита проводится в специально подготовленных помещениях.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут:

- доклад студента (не более 10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии на дипломный проект;
- вопросы членов комиссии.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится на площадке, оборудованной и оснащенной в соответствии с комплектом оценочной документации (Центр проведения демонстрационного экзамена).

3.Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются рабочим учебным планом колледжа по специальности, календарным учебным графиком. Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится с 18 мая по 29 июня:

4 недели – подготовка к ГИА;

2 недели – защита дипломного проекта, сдача демонстрационного экзамена.

Расписание проведения ГИА утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

4. Тематика дипломных работ

Темы дипломных работ определяются соответствующей цикловой методической комиссией и утверждаются приказом директора.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Тематика дипломных работ представлена в Приложении 1 к Программе.

Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора по Колледжу.

5. Задание демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

Задание ДЭ – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в режиме реального времени в указанный в комплекте оценочной документации временной интервал в условиях реального или смоделированного производственного процесса.

Комплект оценочной документации (далее – КОД) - комплекс требований для проведения ДЭ, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств

обучения и воспитания, примерный план застройки площадки ДЭ, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Профильный уровень ДЭ – уровень ДЭ, который проводится с использованием КОД, разработанного на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, и квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Данный уровень ДЭ проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников.

Демонстрационный экзамен студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится по КОД 1.2-2022-2024 Поварское дело (профильный уровень) Приложение №2.

Время на проведение демонстрационного экзамена определяется в соответствии с КОД составляет 6,5 часов.

6. Состав, порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) – специальный коллегиальный орган, создаваемый образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Состав государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируются из числа педагогических работников образовательной организации, представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Для проведения демонстрационного экзамена в состав ГЭК включается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

Главный эксперт – эксперт, организующий и контролирующий деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивающий соблюдение всех требований к проведению процедуры ДЭ, не участвующий в оценивании результатов ДЭ. Главный эксперт назначается по решению образовательной организации.

Экспертная группа – группа экспертов, созданная образовательной организацией (в том числе, в составе ГЭК) по каждой профессии, специальности среднего

профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится ДЭ из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом Министерства образования и науки Челябинской области.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется на основе условий, указанных в КОД 1.2-2022-2024 Поварское дело.

В ходе проведения демонстрационного экзамена члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Результат государственной итоговой аттестации определяется оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

7. Требования к дипломным работам

Дипломная работа должна включать следующие разделы:
– титульный лист;
– задание;
– аннотацию;
– содержание (оглавление);
– введение;
– технологическая часть;
– охрана труда;
– заключение;
– библиографический список;

– приложение.

Общий объем пояснительной записки дипломной работы 60-80 листов печатного текста.

Требования по содержанию и оформлению дипломной работы представлены в Учебно-методическом пособии для студентов технических специальностей Колледжа «Курсовое и дипломное проектирование требования к оформлению».

8. Методика оценивания демонстрационного экзамена

При сдаче демонстрационного экзамена оценивается уровень освоения профессиональных, общих компетенций, соотнесенных с содержанием КОД 1.2-2022-2024 Поварское дело. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Баллы переводятся в оценки. В соответствии с КОД 1.2-2022-2024 Поварское дело максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания, составляет 35,55 баллов.

Перевод баллов в оценку осуществляется государственной экзаменационной комиссией на основании балльной ведомости результатов сдачи демонстрационного экзамена в следующем порядке:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	от 0,00% до 19,99%	от 20,00% до 39,99%	от 40,00% до 69,99%	от 70,00% до 100,00%
Количество баллов, набранное студентами	от 0,00 до 7,1	от 7,2 до 14,21	от 14,22 до 24,87	от 24,88 до 35,55

9. Методика оценивания дипломной работы

На представление дипломной работы каждому студенту отводится до 45 минут.

При определении оценки по дипломной работе учитываются:

– доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;

– презентация (при наличии);

– ответы на вопросы;

– оценка рецензента;

– отзыв руководителя дипломной работы;

– качество выполнения записки и графической части.

Оценка «отлично»:

- пояснительная записка выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад при защите дипломной работы полный и правильный на основании предлагаемой темы дипломной работы, материал изложен в логической последовательности, технически грамотным языком;

- пояснительная записка выполнена аккуратно и в соответствии с правилами и требованиями, установленными стандартами ЕСКД;
- ответы на вопросы членов ГЭК конкретные и правильные;
- оценки руководителя и рецензента дипломной работы– «отлично» или «хорошо».

Оценка «хорошо»:

- пояснительная записка выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад при защите дипломной работы полный и правильный на основании предлагаемой темы дипломной работы, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию членов комиссии;
- пояснительная записка выполнена аккуратно и в соответствии с правилами и требованиями, установленными стандартами ЕСКД;
- ответы на вопросы членов ГЭК недостаточно полные, но дополнены по требованию членов комиссии;
- оценки руководителя и рецензента дипломной работы - «отлично» или «хорошо».

Оценка «удовлетворительно»:

- пояснительная записка выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломный проект;
- в докладе при защите дипломной работы допущены существенные ошибки или ответ неполный, несвязанный, материал изложен непоследовательно с существенной ошибкой (-ками);
- ответы на вопросы членов ГЭК с существенными ошибками или неполные, несвязанные;
- оценки руководителя и рецензента дипломной работы – «хорошо» или «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно»:

- пояснительная записка выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад сделан сбивчиво, без логической последовательности, технически неграмотным языком;
- при ответе на вопросы членов комиссии обнаружено непонимание студентом материала дипломной работы или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах членов ГЭК.

10. Методика оценивания итогов ГИА

При определении оценки ГИА учитываются:

- результаты защиты дипломного проекта;
- результаты сдачи демонстрационного экзамена.

11. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

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

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании. Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Приложение А

Примерные темы выпускных квалификационных работ по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
2. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
3. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
4. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
6. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
7. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.

8. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
9. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
11. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
12. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
13. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Стейк Рибай с грибным соусом и овощами гриль»
14. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Филе говядины на крутоне с красным соусом из вина с картофель фри»
15. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из макаронных изделий « Букатини под соусом Болоньезе»
16. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из яиц «Шотландское яйцо с теплым салатом »
17. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из утки на примере блюда «Утка с яблоками и ежевикой в красном вине»
18. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы «Паста с куриной грудкой под сливочным соусом»
19. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Лопатка ягненка в сливовом соусе»
20. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы на примере блюда «Куриные леденцы»
21. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Филе дорады с пюре из бакалао и лимонным соусом»
22. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из яиц « Яйцо пашот в хрустящей корочке с овощами гриль»
23. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса птицы «Куриная грудка в соусе терияки и пюре из цветной капусты »
24. Организация процесса и приготовления сложной горячей закуски из птицы «Рулет из птицы с начинкой из сыра с базиликом и помидорами черри»
25. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из домашней птицы «Тушенная утка под апельсиновым соусом»
26. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Свинина с ананасами в горчичном соусе»
27. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы на примере блюда «Филе куриных крыльев в соусе BBQ»
28. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из кролика на примере блюда «Ризотто с кроликом»
29. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из нерыбного водного сырья «Плов из дикого риса с креветками»

30. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда Ливерпуль с кармелизованной морковью и отварную брокколи с из мяса «Говядина соус барбекю»
31. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Жаркое из свинины в яблочном соусе»
32. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Каре молодого ягненка с брусничным соусом и карамелизованным луком»
33. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Энчолада»
34. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Говядина в тропическом соусе»
35. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса птицы «Суфле артвизаж»
36. Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из мяса «Телятина с вишневым соусом»
37. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы «Нежное филе фаршированное овощным букетом»
38. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы «Утка пикантная с грушей»
39. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из овощей «Вегетарианский секрет»
40. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из говядины «Мясная классика»
41. Организация процесса и приготовления сложных мучных кондитерских изделий, на примере «Бисквитное пирожное с зеркальной глазурью»
42. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из говядины «Каре ягненка с экзотическим соусом из маракуйи»
43. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Лосось под соусом «Гландес»
44. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Судак в оригинальной панировке»
45. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из баранины «Медальон из баранины с овощами гриль»
46. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Свиная корейка в сладком соусе»
47. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Свинина запеченная с имбирным соусом»
48. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из мяса «Медальоны из телятины»
49. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из птицы «Филе с фланом из цукини»
50. Организация процесса и приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Рыба «Сансет»

Приложение Б

Комплект оценочной документации № 1.2 для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	**2**	**3**
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications,WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	**Наименование раздела WSSS**	**Содержание раздела WSSS:Специалист должен знать**	**Важностьраздела WSSS (%)**
1	**2**	**3**	**4**
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативныедокументы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективнойкомандной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря,в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; •Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координироватьдействия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективновыполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно сколлективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;	1,8%

		• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенностиих применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективноеобщение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовыватьрекламные кампании.	1,5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и Нормы охраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовкисырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда иправила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист долженуметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);	5,1%

		• Хранить всетовары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт HACCP; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	
4	Знания об ингредиентах именю	Специалист должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и видыингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; •Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составленияменю; • Баланс при составления меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияниекультуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист долженуметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Пониматьи использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями итребованиями гостей; • Определять качество ингредиентов,выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий иситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять менюдля различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	1,95%
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса,дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы идичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способыих приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;	6%

		• Виды нарезки овощей и ихкулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мясаи рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать,отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных,птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады,заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать всеподготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применятьнеиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; •Готовить различные виды макаронных изделий.	
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Видысупов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: •Выбирать соответствующее технологическое оборудование взависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; •Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловойобработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятияпитания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианскиеблюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;	5%

		• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок,используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; •Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придаватьоттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; •Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентациюблюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.	10,9%
8	Приобретение и хранениепищевых продуктов, составление смет,учет	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебаниецен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказапродуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономиипри приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированногоуправления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков наосновании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день;• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;	3,3%

		• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги икачество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество,документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, нетребующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказыв соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами изапасами применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректироватьтекущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов,участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	**Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)**	**Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки**	**Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки**
1	**2**	**3**	**4**
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзаменаиз сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
1	**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% - 100,00%

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	**Наименование запрещенного оборудования**
1	**2**
1	Продукты, не указанные в приложени к оценочным материалам

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1	Модуль A: Работа модуля	A: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль C: Горячая закуска паста (вегетарианская)	C: Горячая закуска паста (вегетарианская)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль D: Горячее блюдо из мяса	D: Горячее блюдо из мяса		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль E: Десерт	E: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
Итог	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена[2].

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов ~~на площадке не превышала норм~~ы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.				
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				

День 1 (С1)	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

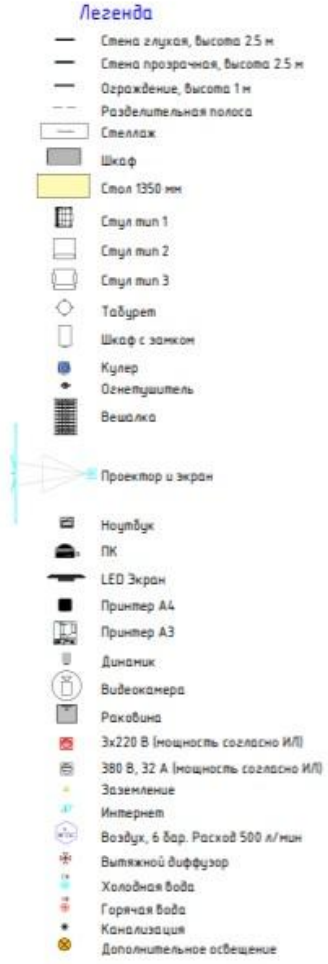
Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный**

Общая площадь площадки: 280 м^2



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, E, C, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своемужеланию, но им необходимо учитывать время презентации каждого 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 участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, E, C, D) 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.

Описание модуля A: Работа модуля

- 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, впроцессе 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

Описание модуля E: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово- лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая сплоскими полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °C и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелкиподаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля C: Горячее блюдо из мяса

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

2 порции горячего блюда 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 35 °C и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 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, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

СПИСОК ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ДЕМОНСТРЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам	За две недели до экзамена			
Имя участника:	ФИО			
Электронной почта:	Ввести адрес электронной почты сдающего			
Телефон:	Ввести телефон сдающего			
Ингредиенты	**ЕДИНИЦА**	**МАКС.**	**Потребность для выполнения задания**	**Примечание**
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		

Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шниттт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				

Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		

Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	2		
Масло кунжутное	г	5		
Масло оливковое	г	1		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1		
Соус Ворчестерский	г	2		
Уксус 9%	г	2		
Уксус винный белый	г	2		
Уксус винный красный	г	2		
Уксус яблочный	г	2		
Устричный Соус	г	1		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		

Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		

Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)				
Говядина лопатка	г	1600		

Образец заполнения менюМеню

Наименование модуля	**Описание**
Холодная закуска (Finger – Food)	1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЮУМК»
_____А.П.Большаков
«___» _____2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Челябинск, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения Паспорта Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» (далее – Программы воспитания).

Раздел 2. Общие требования к личностным результатам выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Раздел 4. Содержание деятельности по реализации Программы воспитания и социализации студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж», его структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации

Раздел 5. Требования к условиям реализации Программы воспитания и социализации студентов – формирование воспитательного пространства Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Раздел 6. Оценка освоения Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Раздел 7. 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 воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов: 1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); 2. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; 3. Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ 304); 4. Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; 5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 6. Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; 7. Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; 8. Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; 9. Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; 10. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; 11. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; 12. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года; 13. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; 14. Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».

	15. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 г. 16. Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 08.09.2015 № 610н
Заказчик Программы воспитания	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж» (ГБПОУ «ЮУМК»)
Разработчик Программы воспитания	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж» Рабочая группа: - Колодий Е.Е., заместитель директора по воспитательной работе; - Киселева Л.Г., заместитель директора по учебной работе; - Потапова Е.Г., заместитель директора по научно-методической работе; - Сазонов А.В., заместитель директора по комплексной безопасности; - Тихонова И.Н., заместитель директора по учебно-методической работе - Самсонова О.В., методист по воспитательной работе - Акимжанова А.Б., председатель ЦМК
Ответственный исполнитель Программы воспитания	Директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»
Цель Программы воспитания	Целью Программы воспитания и социализации студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.
Задачи Программы воспитания	1. Обеспечить организационно-педагогические условия воспитания, личностного развития и социализации обучающихся колледжа с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования. 2. Прививать обучающимся интерес к своей специальности/профессии, формировать личностные качества, необходимые для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях. 3. Формировать у обучающихся традиционные общечеловеческие ценности. 4. Вовлекать студентов в процесс гражданско-патриотического воспитания, формирования активной жизненной позиции, правовой

	и политической культуры, ценностного отношения к институту семьи и родительства. 5. Формировать навыки позитивного межкультурного и межнационального взаимодействия в студенческой среде, способствующие профилактике проявлений национализма и экстремизма. 6. Развивать инициативу и лидерские способности обучающихся. Способствовать развитию студенческих инициатив и проектов, направленных на самореализацию обучающихся, профессиональное и личностное становление, реализацию креативного и личностного потенциала обучающихся, формирование лидерских и организаторских качеств, умений и навыков управления коллективом посредством включения обучающихся в деятельность клубов и общественных объединений, привлечению к участию в различных формах студенческого самоуправления; совершенствование форм позитивного досуга студентов колледжа. 7. Формировать у обучающихся способности содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. 8. Развивать творчество молодежи, популяризировать его новые формы. 9. Формировать у обучающихся потребность и навыки здорового образа жизни через проведение комплекса спортивно-оздоровительных, просветительских и профилактических мероприятий, направленных на укрепление здоровья, предотвращение асоциального поведения студенческой молодёжи. 10. Развивать предпринимательскую культуру и грамотность, создавать условия для формирования трудовых умений и навыков обучающихся, реализации потенциала студенческой молодёжи в социально-экономической сфере. 11. Способствовать формированию у студентов информационной компетентности, предупреждению деструктивного поведения в сетевой среде, соблюдению сетевого этикета, использованию актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей. 12. Поддерживать благоприятный морально-психологического климат в колледже, организовать психологическую помощь и сопровождение для успешной социализации обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. 13. Организовать эффективную воспитательную деятельность в студенческих общежитиях.
Целевые показатели Программы воспитания	1. Доля обучающихся, участвующих в подготовке, проведении и участии в проектах/мероприятиях (профессионально ориентирующего, гражданско-патриотического, экологического, культурно-творческого, спортивного и здоровьесберегающего, бизнес-ориентирующего направлений): – международного/всероссийского уровня - 0,5 %; – областного/муниципального уровня – 1,5%;

	– уровня ПОО – 87%. 2. Доля победителей и призеров из числа участвующих в конкурсах различных уровней от общего количества обучающихся: – международного/всероссийского уровня 32%; – областного/муниципального уровня – 34%; – уровня ПОО – 20%. 3. Проведены все запланированные мероприятия программы (профессионально ориентирующего, гражданско-патриотического, экологического, культурно-творческого, спортивного и здоровьесберегающего, бизнес-ориентирующего направлений). 4. Реализовано 6 проектов (профессионально ориентирующего, гражданско-патриотического, экологического, культурно-творческого, спортивного и здоровьесберегающего, бизнес-ориентирующего направлений). 5. Доля обучающихся, вовлеченных в деятельность органа студенческого самоуправления, от общего количества обучающихся 15 %. 6. Доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность, от общего количества обучающихся 10 %.
Источники финансирования исполнения Программы воспитания	Средства на выполнение государственного задания Средства от приносящей доход деятельности
Контроль исполнения Программы воспитания	1. Контроль за исполнением Программы воспитания осуществляет административный совет ГБПОУ «ЮУМК», обеспечивающий организацию самоконтроля и самооценки поэтапного и итогового результатов реализации Программы воспитания (внутренняя экспертиза). 2. Реализация мероприятий Программы воспитания вносится в ежегодные календарные планы работы колледжа. 3. Организация выполнения Программы воспитания осуществляется: – педагогическим советом; – методическим советом. 4. Корректировка Программы воспитания осуществляется ежегодно
Сроки реализации Программы воспитания	2021-2025 гг.
Исполнители Программы воспитания	Административный и преподавательский состав Совет студенческого самоуправления Волонтерские отряды Социальные партнеры

Раздел 1. Общие положения

Программа воспитания разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, разработанной Институтом изучения детства, семьи и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ.

Программа воспитания направлена на формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» (далее - колледж) с общими ценностями, моральными и нравственными ориентирами через вовлечение в общественно-ценностные социализирующие отношения.

Программа воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»[1] с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года[2] и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.[3]

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в ГБПОУ «ЮУМК» сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Программа воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формировании воспитывающей, личностно развивающей среды отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений;
- педагогических работников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж».

Программа воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» разработана с учетом целей и задач макета программы воспитания и социализации студентов профессиональных образовательных организаций (ПОО), разработанного рабочей группой (ВТК) ГБУ ДПО «Челябинский институт развития

[1] Ст. 12.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основных образовательных программ в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.
[2] распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. № 2945-р
[3] протокол заседания ФУМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 2 июня 2020 г.

профессионального образования» и опубликованного в журнале «Инновационное развитие профессионального образования» №3 (27) 2020.

В Программе воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» используются следующие сокращения и определения:

Дескриптор	лексическая единица (словосочетание), служащая для описания основного смыслового содержания формулировки
ДО	дополнительное образование детей и взрослых
ДПО	дополнительное профессиональное образование
Личностные качества	комплекс характеристик, определяющий набор черт, присущих человеку, выражающий своеобразие состояний, психологических процессов, сторон характера и поведенческих моделей в социуме.
Модуль программы воспитания	организационно-содержательный компонент структуры внеурочной воспитательной деятельности
ОПОП СПО	основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
ПОО	профессиональная образовательная организация
Портрет гражданина России 2035	формирует единые ориентиры для социализации и развития личности по всем уровням образования, обеспечивая их преемственность. Используются как основа для разработки портретов выпускника по уровням образования. Обеспечивает воспитательную и личностно-развивающую направленность в учебной деятельности
ППКРС	программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ППССЗ	программы подготовки специалистов среднего звена
СПО	среднее профессиональное образование
УГПС СПО	укрупненная группа профессий, специальностей среднего профессионального образования
ФГОС СПО	федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования
ФУМО СПО	федеральные учебно-методические объединения в системе среднего профессионального образования

Программа воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» разработана с учетом требований ФГОС СПО.

Под воспитанием понимается «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».[4]

[4] п. 2) Ст.2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Воспитание студента ПОО в современных условиях в большей мере, чем ранее, ориентируется на формирование жизнестойкости и адаптивности человека в условиях глобальной неопределенности и стремительных изменений во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, в первую очередь, социальной солидарности, понимаемой не только как общность прошлого, но, прежде всего, и как общее будущее.

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему малой родины, Российской Федерации.

Реализация Программы воспитания и социализации студентов ГБПОУ «ЮУМК» направлена на достижение определенных результатов в части воспитания обучающихся, которые составлены в соответствии с Конституцией Российской Федерации, и нашли дальнейшее отражение при формировании перечня личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям:

- безусловное уважение к жизни во всех ее проявлениях, признание ее наивысшей ценностью;
- осознание ценности здоровья, установка на активное здоровьесбережение человека;
- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство;
- любовь к Отечеству, осознание себя гражданином России – продолжателем традиций предков, защитником Земли, на которой родился и вырос; осознание личной ответственности за Россию;
- признание ценности жизни и личности другого человека, его прав и свобод, признание за другим человеком права иметь свое мнение;
- готовность к рефлексии своих действий, высказываний и оценке их влияния на других людей; внутренний запрет на физическое и психологическое воздействие на другого человека;
- правовое самосознание, законопослушность; готовность в полной мере выполнять законы России; уважение к чужой собственности, месту постоянного проживания;
- осознание себя гражданином многонациональной России, частью народа, который создал культуру; интерес и уважение к культуре, русскому языку и языкам предков;
- готовность заботиться о сохранении исторического и культурного наследия страны и развитии новых культурных направлений;
- принятие и сохранение традиционных семейных ценностей народов России;
- уважение к различным вероисповеданиям, религиям;
- забота о природе, окружающей среде; экологическое самосознание и мышление; осознание себя частью природы и зависимости своей жизни и здоровья от экологии;
- забота о слабых членах общества, готовность деятельно участвовать в оказании помощи социально-незащищенным гражданам, в том числе через уплату налогов;
- осознание ценности образования; уважение к педагогу; готовность учиться на протяжении всей жизни; стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни;
- проектное мышление; командность; лидерство; готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству;
- интеллектуальная самостоятельность; критическое мышление; познавательная активность;
- творческая активность и готовность к творческому самовыражению;

- свобода выбора и самостоятельность в принятии решений; социальная активность и мобильность; активная гражданская позиция;
- уважение к труду, осознание его ценности для жизни и самореализации; трудовая и экономическая активность.

На основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (выделенных в ходе анализа Конституции Российской Федерации, законодательных и иных нормативно-правовых актов, документов стратегического планирования страны) сформирован Портрет выпускника ПОО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме **«Портрета Гражданина России 2035 года»**:

Патриотизм. Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Отечеству, малой родине, сопричастности к многонациональному народу России, принятия традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России. Уважающий прошлое родной страны и устремленный в будущее.

Гражданская позиция и правосознание. Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, участвующий в деятельности общественных организаций, объединений, волонтерских и благотворительных проектах. Принимающий и учитывающий в своих действиях ценность и неповторимость, права и свободы других людей на основе развитого правосознания.

Социальная направленность и зрелость. Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии.

Интеллектуальная самостоятельность. Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личностной сферах на основе этических и эстетических идеалов.

Коммуникация и сотрудничество. Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке.

Зрелое сетевое поведение. Эффективно и уверенно осуществляющий сетевую коммуникацию и взаимодействие на основе правил сетевой культуры и сетевой этики, управляющий собственной репутацией в сетевой среде, формирующий «здоровый» цифровой след.

Экономическая активность. Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.

Здоровье и безопасность. Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе и сетевой).

Экологическая культура. Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.

Мобильность и устойчивость. Сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, гибко адаптирующийся к изменениям, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования и самосовершенствования.

Достижение планируемых личностных результатов выпускниками Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» осуществляется при реализации Программы по следующим направлениям:

- профессионально ориентирующее;
- гражданско-патриотическое;
- экологическое;
- культурно-творческое;
- спортивное и здоровьесберегающее;
- бизнес-ориентирующее.

Раздел 2. Общие требования к личностным результатам выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника ПОО».

Портрет выпускника ПОО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

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	**ЛР 3**

окружающих	
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 *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела*	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[5] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/*	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами	

5 Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

образовательного процесса[6] (при наличии)	
Владеющий общими и профессиональными компетенциями, направленными на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста	**ЛР 15**
Конкурентоспособный выпускник на рынке труда, способный эффективно самореализоваться в современных социально-экономических условиях	**ЛР 16**

Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы7

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 10
Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 20
Техническое оснащение организаций питания	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 20
Организация обслуживания	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14-16
Основы экономики, менеджмента, маркетинга	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 14-16
Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1-ЛР 4, ЛР 8, ЛР 12
Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-16
Охрана труда	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 9, ЛР 10
Метрология и стандартизация	ЛР 2, ЛР 10, ЛР 13-16
Основы проектной деятельности	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 13-16
Основы предпринимательской деятельности	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13-16
Способы поиска работы, трудоустройства	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13-16
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и	ЛР 4

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

7 Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 13 - ЛР 16
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 4 ЛР 13 - ЛР 16
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 4 ЛР 13 - ЛР 16
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	ЛР 4 ЛР 13 - ЛР 16
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 4 ЛР 13 - ЛР 16
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 4 ЛР 13 - ЛР 16
ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	ЛР 4 ЛР 13 - ЛР 16

Соответствие направлений и результатов воспитательной работы

Направления воспитательной работы	**Общие компетенции ФГОС СПО (результат воспитательного процесса)**	**Личностные результаты ФГОС СОО**	**Личностные результаты (примерные программы воспитания по УГС)**
Профессионально ориентирующее	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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным	ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР 13Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела ЛР 14 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела ЛР 15 Владеющий общими и профессиональными компетенциями, направленными на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального

		признакам и другим негативным социальным явлениям ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-	роста ЛР 16 Конкурентоспособный выпускник на рынке труда, способный эффективно самореализоваться в современных социально-экономических условиях
Гражданско-патриотическое	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ЛР 1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) ЛР 2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности ЛР 3. Готовность к служению Отечеству, его защите ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения,	ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий

		способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям ЛР 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
Экологическое	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений ЛР 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта экологонаправленной деятельности	ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

Культурно-творческое	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 РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии ЛР 21. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей

		ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем ЛР 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 22. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве ЛР 23. Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.
Спортивное и здоровье-сберегающее	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений ЛР 11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной	ЛР 9. 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

		деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков ЛР 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	сложных или стремительно меняющихся ситуациях ЛР 25. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.
Бизнес ориентирующее	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности 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 24. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса в ГБПОУ «ЮУМК»

В соответствии с п.1 ст.68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования. Требования к квалификации выпускников ПОО отражены во ФГОС СПО, а также в профессиональных стандартах (при наличии). При разработке Программы воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» учтены требования к выпускникам, определяемые отраслевой спецификой через формирование профессиональных компетенций.

Программа воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» разработана с учетом установленного соответствия между предполагаемыми результатами воспитания выпускников колледжа и результатами формирования у них общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих ФГОС СПО конкретной профессии/специальности.

3.1. Особенности деятельности ГБПОУ «ЮУМК», значимые для формирования рабочей программы воспитания

Воспитательная работа является важнейшим компонентом образовательной деятельности ЮУМК и осуществляется непрерывно как в ходе учебной работы, так и во внеурочное время.

В колледже сформирована система воспитательной работы, которая реализуется на разных уровнях: на уровне колледжа, комплекса, отделения, учебной группы, отдельной личности.

В учебно-воспитательной работе находят свое воплощение все вопросы, связанные с учебной, научной воспитательной, трудовой деятельностью, бытом и досугом студентов.

Процесс социализации личности студента в колледже охватывает различные сферы жизнедеятельности общества и реализуется через следующие основные направления:

- профессионально ориентирующее;
- гражданско-патриотическое;
- экологическое;
- культурно-творческое;
- спортивное и здоровьесберегающее;
- бизнес-ориентирующее.

Важно отметить, что воспитание в ГБПОУ «ЮУМК» нацелено, в том числе, на формирование профессионально значимых качеств личности и учитывает особенности корпоративной культуры ключевых работодателей, культуры тех субъектов Российской Федерации, представителями которых являются студенты, и предусматривает использование воспитательного потенциала учебной деятельности для получения квалификации будущими выпускниками.

Работа специалистов воспитательного отдела колледжа также направлена на выявление и ликвидацию воспитательно значимых дефицитов студентов в ходе индивидуальной и групповой работы с обучающимися.

Раздел 4. Содержание деятельности по реализации Программа воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж», его структурные компоненты

Таблица 4

Направления работы	Задачи	Мероприятия	Коды ЛР
Профессионально-ориентирующее	– формировать и развивать критическое и креативное мышление обучающихся; – содействовать профессиональному становлению и развитию молодого человека в аспекте достижения удовлетворенности результатами своего труда и обеспечения социального статуса и достойного уровня жизни; – воспитывать у обучающихся ценностное отношение к трудовой деятельности, желание к регулярному качественному выполнению трудовых действий; – формировать у обучающихся уважение к людям труда; – развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде;	Введение в профессию/специальность (классный час для студентов 1 курса) «Мир увлечений» презентация секций, клубов и кружков Работа кружков/клубов секций НОУ Недели специальностей Экскурсии студентов на предприятия и в организации потенциальных работодателей Встреча с представителями выбранной профессии/специальности (классный час, беседа, видеообращение и др.) Профессиональные праздники, соответствующие получаемым студентами профессиям/специальностям (конкурсы и викторины для студентов, познавательные мероприятия) Студенческая конференция НОУ «Пирамида» (ЮУМК) Территориальный этап конкурса технического творчества Конкурсы и олимпиады профессионального мастерства Участие студентов в региональном чемпионате WSR/Абилимпикс Областная студенческая научно-техническая конференция Молодежь. Наука, Технологии производства. Областной конкурс научно-исследовательских работ студентов Участие в областном конкурсе на лучшую научно-популярную статью в журнал «Формула будущего»	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7 ЛР 13-16
Гражданско-патриотическое	– формировать духовно-нравственные ценности обучающихся; – развивать гражданственность и патриотизм; – формировать культуру	День знаний (линейка) День окончания Второй мировой войны (радиолинейка, экскурсия в музеи колледжа, др.) День солидарности в борьбе с терроризмом (радиолинейка, классные часы, др.) «Устав ГБПОУ ЮУМК. Права и обязанности студентов колледжа» (классный час) День города Челябинска (классные часы, экскурсии, просветительские мероприятия) Мероприятия для студентов 1 курса «Давайте познакомимся» (социально-психологический тренинг, игра, беседа, классный час и др.)	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 12, ЛР 6, ЛР 5

	толерантности у обучающихся; – формировать глубокое понимание гражданского долга, ценностного отношения к национальным интересам России, ее суверенитету, независимости и целостности; – формировать культуру правовых отношений, стремление к соблюдению законодательных норм; – формировать позитивный образ Вооруженных Сил Российской Федерации, готовность к выполнению воинского долга; – развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде	«Права и обязанности молодого избирателя» (правовой семинар, классный час, беседа, игра «Президент», встреча с представителями Молодежной избирательной комиссии и др.) День учителя (праздничные мероприятия) Встреча с работниками правоохранительных органов по вопросам противодействия идеологии экстремизма и терроризма День Народного единства День матери (праздничный концерт, классный час и др.) Международный день инвалидов (радиолинейка, классные часы, др.) Мероприятия ко Дню Конституции (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках обществознания и права, классные часы, выставка плакатов, др.) «Коррупция как социально-опасное явление» (правовой семинар, классный час, беседа и др.) Мероприятия, посвященные 350-летию Петра I (книжная выставка, классные часы, экскурсии в т.ч. виртуальные, квесты, конкурсы и др.) Мероприятия, направленные на безопасное поведение в сети «Интернет» (классные час, беседа, видеолекция идр.) «Последний звонок» (праздничные мероприятия для студентов выпускного курса) Областной фестиваль военно-патриотической песни «Опаленные сердца» Областной фестиваль патриотической песни «Память» «Закон РФ о воинской обязанности и воинской службе» (беседа, лекция, викторина и др.) «Об Отчизне с любовью» (познавательные мероприятия о гимне и гербе России) «Общественно-политическая система власти в РФ» (классный час, беседа, лекция, викторина и др.) «Всемирный день гражданской обороны» (открытый урок, беседа, лекция, другие познавательные мероприятия) День защитников Отечества (праздничные мероприятия) Международный женский День 8 Марта (праздничные мероприятия) Участие в районных/городских мероприятиях, посвященных Дню воссоединения Крыма с Россией Участие во Всероссийских акциях «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк», «Письма Победы», «Вальс Победы», «Свеча памяти» Урок «День единых действий» - о геноциде советского народа в период Вов. День Победы (демонстрация музыкально-театрализованных постановок, конкурс чтецов, выставка плакатов, встреча с представителями старшего поколения, рассказы студентов об участии семьи в Великой отечественной войне, Вахта памяти, участие в шествии, экскурсии и др.) Международный день защиты детей (проведение акции «Маршрутами добра и милосердия», праздничные и познавательные мероприятия) Мероприятия, посвященные Дню России (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках обществознания и права, классные часы, выставка плакатов, др.) . День памяти и скорби (Минута молчания, Вахта памяти, классные часы, встречи с представителями старшего поколения) Выпускной Вечер (праздничные мероприятия) Участие в конкурсах социальных проектов и студенческих инициатив	

		Организация работы волонтерских отрядов Участие волонтеров в акциях Областного общественного движения «Соцгород» Информационное собрание для студентов, проживающих в общежитии «Наше общежитие, нормы и правила» Профилактические беседы (инструктажи) по профилактике и предупреждению экстремистских и террористических проявлений среди студентов Выявление студентов, склонных к правонарушениям и проведение с ними индивидуальной профилактической работы. Анкетирование студентов-первокурсников на употребление ПАВ Об ответственности несовершеннолетних за наиболее часто совершаемые правонарушения (правовой семинар, классный час, беседа, лекция, встреча с представителями МВД и др.) Профилактика преступлений, связанных с незаконным оборотом наркотиков (лекция представителя Госнаркоконтроля, демонстрация фильма, правовой семинар, классный час, беседа и др.) Индивидуальная профилактическая работа студенческого инспектора со студентами, состоящими на педагогическом учете Презентация буклета «Защити себя!» (адреса, телефоны служб доверия и помощи несовершеннолетним) Конкурс антинаркотической рекламы «Я выбираю жизнь» Беседа о последствиях принятия участия в несанкционированных митингах и демонстрациях Участие в городской межведомственной акции «Защита». Участие в городской межведомственной акции «Дети улиц» Участие в городской межведомственной акции «За здоровый образ жизни» Участие в городской межведомственной акции «Безопасное окно» Участие в городской межведомственной акции «Подросток» Участие в городской межведомственной акции «Образование всем детям» Групповые сеансы игры «Я-Человек» Заседание Совета профилактики Рейд Совета общежития «Общежитие – наш студенческий дом» Беседа работника прокуратуры со студентами Беседа инспектора ОДН со студентами Тренинги психологов центра «Компас» Выборы студенческого актива групп Выборы Совета общежития День самоуправления Перевыборы Совета студенческого самоуправления Заседания Совета студенческого самоуправления Заседание Совета общежития Организация соревнований между группами	

Экологическое	– формировать экологическое сознание, естественно-научные знания, экологическую компетентность; – развивать умения, навыки и опыт применения экологических знаний в практике взаимодействия с окружающим миром; – формировать у обучающихся активной созидательной личностной позиции в экологической деятельности, готовности к самостоятельным продуктивным решениям в ситуациях нравственно-экологического выбора; – развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде	«Мир увлечений» презентация секций, клубов и кружков Работа кружков/клубов секций НОУ Всемирный день защиты животных – 4 октября (презентация проекта «Я – живой», радиолинейка, экскурсия, выставка плакатов, книжная выставка, др.) «Разделяй с нами. Мир без мусора» (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках естествознания/географии/экологии, классные часы, выставка плакатов, др.) «Международный день без бумаги» - 28 октября (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках естествознания/географии/экологии, классные часы, выставка плакатов, др.) Акция по сбору средств для помощи подшефному приюту для животных в рамках проекта «Я – живой» Акция по сбору макулатуры «Сохраним и приумножим!» 22 марта – Всемирный день водных ресурсов (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках естествознания/географии/экологии, классные часы, выставка плакатов, др.) Акция по сбору батареек «Батарейки, сдавайтесь!» День Земли (познавательные викторины, информационные десятиминутки на уроках естествознания/географии/экологии, классные часы, выставка плакатов, др.) Весенние экологические субботники Мероприятия, посвященные годовщине аварии на Чернобыльской АЭС (информационные десятиминутки на уроках естествознания/географии/экологии, классные часы, выставка плакатов, др.) 5 июня - День эколога (экологическая акция, выставка экологических социальных плакатов/роликов и др.)	ЛР 10
Культурно-творческое	– формировать общую культуру обучающихся; – развивать творчество обучающихся; – развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде	«Мир увлечений» презентация секций, клубов и кружков Работа кружков/клубов Посвящение в студенты (праздничные мероприятия для студентов 1 курса) Фестиваль талантов «Дебют» (выявление творчески одаренных студентов 1 курса) Региональный Областной фестиваль-конкурс «Мамино сердце» Новогодние мероприятия (мастер-классы по изготовлению авторских открыток и елочных игрушек, конкурс видеопоздравлений, выставка плакатов, др.) День студента. «Татьянин день» (перфоманс, праздничные мероприятия для студентов) Областной фестиваль военно-патриотической песни «Опаленные сердца» Конкурс «Весна студенческая» Областной фестиваль патриотической песни «Память» День святого Валентина (познавательные и развлекательные мероприятия для студентов) Участие в областном конкурсе социальной рекламы «Мир без страха» Областной фестиваль художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11
Спортивное и	– соблюдать принятые в	«Мир увлечений» презентация секций, клубов и кружков	ЛР 9

здоровьесберегающее	обществе правила и нормы профилактики и сохранения здоровья — соматического, физического, психологического, духовно-нравственного, социального; – проявлять социальную активность в общественной жизни и профессиональной деятельности по профилактике и сохранению здоровья; – сформировать ценностное отношение к сохранению, профилактике и укреплению здоровья; – принимать активное участие в спортивных мероприятиях, секциях, позволяющих поддерживать, укреплять собственное здоровье и осуществлять профилактические меры; – прививать ценности культуры здоровья и здорового образа жизни в собственной семье и воспитании детей, при осуществлении профессиональной деятельности; – вовлекать обучающихся в социальную практику в сфере физической культуры и массового спорта; – привлекать наиболее активных обучающихся в качестве волонтеров по популяризации здорового образа жизни;	Работа кружков/клубов, секций Осенний спортивный праздник“Золотая осень» «Кросс Наций» «Веселые старты» Первенство колледжа по футболу Сдача норм ГТО Первенство колледжа по теннису Спортивный праздник «Лыжня зовет!» Всемирный день борьбы со СПИДом Первенство колледжа по шашкам и шахматам Соревнования по волейболу День здоровья Участие в областном конкурсе «Школа безопасности» Внедрение в образовательный процесс малых форм физического воспитания (физкультурные паузы, подвижные перемены, тренинги по охране зрения обучающихся и т.д.) Уроки и часы здоровья по темам: - «Здоровье и болезнь, гуманное отношение к физическим недостаткам» - «Гигиена внешней среды. Уборка и проветривание учебных помещений» - «Нормы поведения в коллективе и их значение для охраны физического и психического здоровья. Факторы риска и понятие о самоконтроле» - «Профилактика переутомления. Рациональная организация труда и отдыха во время экзаменов» - «Понятие о профессиональной пригодности и профессиональной ориентации. Здоровье и выбор профессии» - «Поведение в экстремальных ситуациях (профилактика травматизма)» - «Профилактика вирусных заболеваний» Дни здоровья, проводимые под эгидой ВОЗ: - «Международный день отказа от курения»: - «Международный день борьбы со СПИДом»; - «Всемирный день борьбы с туберкулезом»; - «Всемирный день здоровья».	

	– развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде		
Бизнес-ориентирующее	– формировать у обучающихся предпринимательскую культуру и грамотность; – формировать понимание социальной значимости и ответственности бизнеса; – формировать у обучающихся готовность к предпринимательской деятельности, обеспечивающую им профессиональную мобильность и конкурентоспособность в новых экономических условиях; – развивать лидерские качества; – развивать способность работать в коллективе и команде	«Мир увлечений» презентация секций, клубов и кружков Работа кружков/клубов секций НОУ Уроки финансовой грамотности https://dni-fg.ru/ https://fincult.info/teaching/finansovaya-kultura-dlya-detey-sirot/ Видеоуроки «Финансовая культура для детей-сирот» https://fincult.info/teaching/finansovaya-kultura-dlya-detey-sirot/ Классные часы по тематике предпринимательства и бизнеса. Консультации представителя сбербанка Всемирная неделя предпринимательства: участие в мероприятиях недели http://www.cfe.ru/programs/gen.php Участие в Международном молодежном фестивале маркетинга «Зеленое яблоко» (Организаторы: ЮУрГУ, кафедра маркетинга) День российского предпринимательства (акция, классный час, беседа, встреча с представителями предпринимательской общественности и др.)	ЛР 2, ЛР 7 ЛР 13-16

Раздел 5. Требования к условиям реализации Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Программа воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» обеспечивает формирование и результативное функционирование воспитательного пространства колледжа.

Участники воспитательно-образовательного процесса: педагоги и обучающиеся руководствуются едиными принципами и стремятся к регулярному совершенствованию воспитательно значимых видов совместной деятельности при условии сохранения преемственности принципов воспитания с уровня общеобразовательной организации на уровень ПОО.

5.1 Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение

Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение Программы воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» включает:

- диагностику актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
- диагностику профессионально-личностного развития;
- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся; определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;
- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;
- профилактику вредных привычек и правонарушений;
- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержку родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.

5.2 Кадровое обеспечение воспитательного процесса

Реализация Программы воспитания студентов ГБПОУ «ЮУМК» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю профессиональной деятельности.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе, методистов по воспитательной работе, педагогов-организаторов, социальных педагогов, педагогов-психологов, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения.

Педагогические работники, участвующие в реализации Программы воспитания студентов должны регулярно (не реже 1 раза в 3 года) участвовать в обучающих семинарах, педагогических слушаниях или других мероприятиях, направленных на

повышение квалификации и /или актуализацию знаний в области воспитания молодежи, сопровождения профессионально-личностного выбора молодежи, психолого-педагогического сопровождения «трудных», талантливых обучающихся, обучающихся с ОВЗ, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящимися в трудной жизненной ситуации и т.д. с обязательным предоставлением сертификата или другого документа, подтверждающего факт приобретения новых знаний.

5.3. Нормативно-методическое обеспечение реализации Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Нормативно-методическое обеспечение реализации Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» представлено в следующих локальных нормативных актах колледжа:

- Устав ГБПОУ ЮУМК
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности
- Программа развития Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» на 2019-2023 гг.
- Правила внутреннего распорядка обучающихся
- Положение о порядке и основаниях перевода, отчисления и восстановления обучающихся
- Положение о классном руководителе
- Положение о практике студентов колледжа
- Положение о Совете обучающихся
- Положение об общежитии колледжа
- Положение о мерах социальной (материальной) поддержки и поощрения обучающихся
- Порядок пользования информационными ресурсами, библиотекой, услугами объектов социальной инфраструктуры колледжа
- Положение о Совете профилактики
- Положение о конференции участников образовательного процесса
- ОПОП по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения

5.4. Информационное обеспечение реализации программы

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);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной

сферы.

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 колледжа https://www.suvc.ru/

Цели информационного обеспечения реализации Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» служит официальный сайт ГБПОУ «ЮУМК» https://www.suvc.ru/ , страницы в социальных сетях ВКонтакте https://vk.com/public.suvc_official , youtube канал Студенческий медиацентр Lite News ЮУМК https://www.youtube.com/channel/UCN54JxmNapS5D04sbS3l9PA/featured, АСУ «ProCollege» https://is.suvc.ru/.

Информационная открытость обеспечивает высокую результативность взаимодействия с обучающимися: оперативность ознакомления их с ожидаемыми результатами, представление информации в открытом доступе, ситуативную коррекцию в течение учебного года.

5.5. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Достижению планируемых личностных результатов обучающихся в ходе реализации Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» способствуют следующие элементы предметно-пространственной воспитывающей среды колледжа:

- мастерские;
- учебные кабинеты;
- кабинеты, используемые для учебной практики;
- актовые залы;
- спортивные залы;
- спортивные площадки;
- тренажерные залы;
- специализированные центры компетенций;
- музеи;
- кабинет для проведения сеансов социальной игры-навигатора «Я-Человек»;
- зимний сад;
- студенческие общежития.

Раздел 6. Оценка освоения Программы воспитания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

– демонстрация интереса к будущей профессии;

– оценка собственного продвижения, личностного развития;

– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

– участие в исследовательской и проектной работе;

– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

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 гг.

Челябинск, 2021

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.	Все курсы	Территория перед входом в 31 корпус	Методист по ВР	ЛР 2 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1	Классный час, посвященный знакомству (повторению) с локальными нормативными документами колледжа.	Все курсы			ЛР 3	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1	Инструктажи по технике безопасности	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Профессионально-ориентирующее направление ВР Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
2-10	2 сентября – День окончания Второй мировой войны. Устный журнал	Все курсы	Кабинеты истории и БЖД	Методист по ВР, преподаватели истории и БЖД	ЛР 2 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
2-10	Открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к	1 курс	Кабинеты ОБЖ	Преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3	Гражданско-патриотическое

	действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)				ЛР 5	направление ВР
2-15	Классные часы ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
2-10	Экскурсия в библиотеку «Первый раз в библиотеке»	1 курс	Библиотека КСиП	Библиотекарь	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
2-10	Спортивное мероприятие для первокурсников «Спорт против наркотиков»	1 курс	Сквер «Юбилейный»	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
2-30	Комплексная психологическая диагностика особенностей первокурсников: диагностика склонности к отклоняющемуся поведению А.Н.Орел	1 курс	Кабинет психологии	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
2-30	Соревнования по мини-футболу в рамках спартакиады среди студентов КСиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
3	Заседание студенческого актива КСиП	Актив	Каб. 1102	Методист по ВР	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
3-10	Инструктаж «Правовая ответственность за кражу в магазине»	1 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
5-10	Информационное собрание «Студенческое общежитие: нормы и правила проживания»	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели, заведующая общежитием	ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
8-15	Мероприятия, посвященные Международному дню распространения грамотности	Все курсы	Библиотека КСиП, библиотека №10	Методист по ВР, библиотекарь	ЛР 4 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР

10-20	Анкетирование среди студентов, проживающих в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
10-30	Цикл бесед по профилактике вредных привычек	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
10-30	Алло, мы ищем таланты: выявление студентов, занимающихся творчеством	1 курс	Актовый зал	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
13	День города Челябинска: исторический экскурс	1-2 курсы	Кабинеты истории	Преподаватели истории	ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
13	Квест-ориентирование «С книгой по улицам города»	1 курс	Библиотека №10	Методист по ВР	ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР Культурно-творческое направление ВР
16-30	Классный час «Курение и алкоголь: опасность для здоровья и административная ответственность». Ознакомление с ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака	1 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
16-30	Классный час «Административная ответственность за курение и употребление алкоголя в общественных местах»	2-4 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР

20-30	Квест для первокурсников	1 курс, актив 2 курса	31 и 32 корпус	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
20-30	Видео уроки «Финансовая культура для детей-сирот» https://fincult.info/teaching/finansovaya-kultura-dlya-detey-sirot/	Сироты	Кабинет психолога	Социальный педагог	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
20-30	Викторины ко Дню победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год) и Дню зарождения российской государственности (862 год)	1, 2 курс	Кабинеты истории	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-30	Профилактические беседы по профилактике и предупреждению экстремистских и террористических проявлений среди студентов	Студенты – иностранные граждане	Кабинет права	Классные руководители, преподаватель права	ЛР 3 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-30	Выборы Студенческого совета КСиП и общежития	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-30	«С новосельем, первокурсник!» (игровая программа)	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающ

организаторов	по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом					ее направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: 2-4 курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1-ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном конкурсе «Студент года»	Конкурсант	На площадках организаторов	Председатель ЦМК Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном форуме студенческого самоуправления	Актив	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном слете волонтеров «Я – доброволец»	Волонтеры	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 2 ЛР 6	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Подготовка к участию в областном конкурсе дизайн-проектов	Конкурсанты	На площадках организаторов	Руководители проектов	ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема:	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР

	уголовная и административная ответственность несовершеннолетних, в том числе за экстремистскую деятельность, сотрудничество с террористическими организациями.					
Еженедельно	Консультации психолога, индивидуальная диагностика	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	1,2 курс	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
ОКТЯБРЬ						
1-4	Заседание Студенческого совета КСиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-5	День Учителя – День самоуправления	Актив	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 2	Профессионально-ориентирующее направление ВР Гражданско-

						патриотическое направление ВР
1-5	Праздничный концерт ко Дню учителя и Дню профессионально-технического образования	Участники творческой студии, актив, все курсы	Актовый зал	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-5	Викторина для преподавателей «Эрудит»	Актив	31 корпус	Методист по ВР	ЛР 2	Культурно-творческое направление ВР
1-10	Концерт «От сердца к сердцу!», посвященный Дню пожилого человека	Студенты, проживающие в общежитии, участники творческой студии, желающие	Библиотека №10	Старший воспитатель	ЛР 6 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-15	Родительское собрание	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Зам.директора по НМР Заведующая учебной частью Заведующие отделениями Методист по ВР Заведующая общежитием Классные руководители	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-15	Психологическая профилактика деструктивного поведения студентов в сети интернет: беседа, тренинг	Все курсы	31 корпус	Педагог-психолог	ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классный час «Я и моя профессия»	1 курс	Закрепленные кабинеты	Классные руководители	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее

						направление ВР
1-15	Классный час по предпринимательству: «Известные предприниматели»	2-4 курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
1-31	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Цикл бесед по профилактике конфликтов	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 7 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Комплексная психологическая Диагностика особенностей первокурсников: диагностика склонности к отклоняющемуся поведению А.Н.Орел	1 курс	Кабинет психологии	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Соревнования по мини-футболу в рамках спартакиады среди студентов КСиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Соревнования по баскетболу в рамках спартакиады среди студентов КСиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Книжные выставки «Мир моей профессии», «Осенние поэты»	Все курсы	Библиотека КСиП	Библиотекарь	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР

1-31	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-31	Социально-психологическое тестирование на предмет потребления наркотических средств и психотропных веществ	Все курсы	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) – 4 октября	1 курс	Кабинеты ОБЖ	Преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
10-20	Информ-досье «Кузница победы»	1 курс	Библиотека №10	Методист по ВР	ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
10-20	Всемирный день защиты животных – 4 октября: Презентация проекта «Я – живой»	1 курс, актив	Актовый зал	Руководители проекта	ЛР 2	Экологическое направление ВР Гражданско-патриотическое направление ВР
10-20	Акция «Мы за чистое слово»	Все курсы	Актовый зал	Преподаватели русского языка	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
16-31	Классный час по финансовой грамотности: «Сколько стоит бесплатно?»	1 курс	Закрепленные кабинеты	Классные руководители	ЛР 2	Профессионально-ориентирующее направление ВР
16-31	Классный час по экологической проблематике «Разделяй с нами. Мир без мусора»	2,4 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 10	Экологическое направление ВР

16-31	Классные часы по экологической проблематике «Международный день без бумаги»	3 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 10	Экологическое направление ВР
20	День Повара	3, 4 курс	Закрепленные кабинеты	Преподаватели профессионального цикла	ЛР 13-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
20-31	Тренинг для детей-сирот и инвалидов «Мы умеем общаться»	Сироты и инвалиды	Кабинет психолога	Психолог, социальный педагог	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР
20-31	Конкурс чтецов «Разукрасим мир стихами»	1 курс	Кабинеты русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-31	Посвящение в студенты	1курс, актив 2 курса	Актовый зал	Методист по ВР, председатели ЦМК, классные руководители	ЛР 2 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
30	Акция «30 октября – День памяти политических репрессий»	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	День призывника. Экскурсия в ЧВВАКУШ	2 курс	На площадках организаторов	Преподаватель БЖД	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР

По плану организаторов	Участие в областном конкурсе фотографий «Славим человека труда»	Конкурсанты	На площадках организаторов	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: 2-4 курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном конкурсе дизайн-проектов	Конкурсанты	На площадках организаторов	Руководители проектов	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Подготовка к областному конкурсу студенческих социальных проектов	Конкурсанты	31 и 32 корпус	Методист по ВР, руководители проетов	ЛР 1- ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР Культурно-творческое направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Соревнования по мини-футболу в рамках Спартакиады ССУЗов города Челябинска	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: ответственность за участие в наркоторговле	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я – человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
НОЯБРЬ						
1-10	Заседание Студенческого совета КсиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Внеклассное мероприятие «День народного единства»	Все курсы	Актовый зал	Методист по ВР, преподаватели	ЛР 5 ЛР 8	Гражданско-патриотическое

				истории, классные руководители		направление ВР Культурно-творческое направление ВР
1-10	Отборочные соревнования для участия в региональном чемпионате WSR (Молодые профессионалы)	2-4 курс	Мастерские и лаборатории	Председатель ЦМК, преподаватели спец. Дисциплин, мастера п/о	ЛР 4, ЛР 12-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-15	Акция по сбору средств для помощи подшефному приюту для животных в рамках проекта «Я – живой»	Все курсы	31 и 32 корпус	Руководители проекта Классные руководители	ЛР 2 ЛР 6	Экологическое направление ВР
1-15	Классные часы, посвященные неделе предпринимательства	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
1-15	Акция «Неделя предпринимательства»	Все курсы	31 корпус	Преподаватель дисциплины «Основы предпринимательства»	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
1-30	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Диагностика личностных особенностей студентов, принимающих участие в соревнованиях WS Russia: 1. Диагностика самооценки 2. Диагностика мотивации к успеху и избеганию неудач 3. Диагностика	Участники соревнований WS Russia	Кабинет психологии	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

	интеллектуальной лабильности 4. Диагностика витальности (Резапкина)					
1-30	Психологические тренинги со студентами, принимающими участие в соревнованиях WS Rus-sia	Участники соревнований	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Цикл бесед по ЗОЖ	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Внеклассные мероприятия по правовому просвещению в рамках межведомственной профилактической акции «Защита»: «Отрасли права» (конкурс), «Как защититься от насилия в семье» - дискуссия, «Право на образование и обязанности в образовательном процессе» - круглый стол	Все курсы	Кабинет права, библиотека №10, актовый зал	Методист по ВР Преподаватель права	ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-30	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Соревнования по баскетболу в рамках спартакиады среди студентов КсиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Соревнования по шахматам и шашкам в рамках спартакиады среди студентов КсиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Цикл бесед по безопасности дорожного движения	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР

1-30	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-30	Книжные выставки: «Россия – в единстве наша сила» «Мир моей профессии»	Все курсы	Библиотека КсиП	Библиотекарь	ЛР 5 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР
16-30	Ярмарка бизнес идей	Все курсы	31 корпус	Преподаватель дисциплины «Основы предпринимательства»	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
16-30	Классные часы по профилактике буллинга	Все курсы	Закрепленный кабинет	Классные руководители	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-30	Конкурс чтецов «Болдинская осень»	1 курс	Кабинет русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-30	Внеклассные мероприятия ко Дню матери: литературно-музыкальная композиция, конкурс фотографий «Милая мама», мастер-классы по изготовлению поздравительных открыток	Все курсы	Актовый зал 31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 11 ЛР 12	Культурно-творческое направление ВР
20-30	Тренинг для детей-сирот и инвалидов «Золотые ключи	Сироты и инвалиды	Кабинет психолога	Психолог, социальный педагог	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее

	общения»					направление ВР Культурно-творческое направление ВР
По плану организаторов	Соревнования по баскетболу в рамках Спартакиады ССУЗов города Челябинска	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я – человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Подготовка к фестивалю-конкурсу «Мамино сердце». Участие.	Участники творческой студии	Актовый зал. Площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
По плану организа	Участие в областном конкурсе студенческих социальных проектов	Конкурсанты	31 и 32 корпус	Методист по ВР, руководители проектов	ЛР 1-ЛР-12	Гражданско-патриотическое направление ВР Культурно-

торов						творческое направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: митинги как способ коммуникации общества и государства	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 1 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Всемирная неделя предпринимательства: участие в мероприятиях недели http://www.cfe.ru/programs/gen.php	Все курсы	31 корпус	Преподаватель дисциплины «Основы предпринимательства»	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в конкурсе ораторского искусства «Златоуст»	Конкурсанты	На площадке организаторов	Методист по ВР, преподаватели русского языка	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
По графику	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом: акция, видеоуроки	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, преподаватели ОБЖ	ЛР 7 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-10	Заседание Студенческого совета КсиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Акции по поддержке участников чемпионата WSR	Все курсы	Территория колледжа	Методист по ВР, председатели ЦМК	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-10	Психологические тренинги со студентами, принимающими участие в соревнованиях WS Russia	Участники соревнований	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-10	Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело	Участники соревнований	Кабинеты профессионального цикла	Преподаватели профессионального цикла	ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-20	Цикл бесед по профилактике правонарушений	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 3	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-25	Конкурс на лучшую комнату в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 3 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР Культурно-творческое направление ВР
1-10	Акция по сбору макулатуры «Сохраним и приумножим!»	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, классные	ЛР 10	Экологическое направление ВР

				руководители		
1-25	«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/	Все курсы	Учебные аудитории	Классные руководители, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР
1-25	Книжные выставки «Имя твое неизвестно» - ко Дню неизвестного солдата, «Новогодний калейдоскоп»	Все курсы	Библиотека КсиП	Библиотекарь	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР Культурно-творческое направление ВР
1-20	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-15	Классные часы, по противодействию коррупции	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР Классные руководители Преподаватель права	ЛР 2 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Внеклассное мероприятие «Скажем коррупции – НЕТ»	1 курс	Кабинет права	Преподаватель права	ЛР 2 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-20	Соревнования по шахматам и шашкам в рамках спартакиады среди студентов КсиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-20	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-30	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу,	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о,	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР

	выездные выставки, мастер-классы.			преподаватели		
3	3 декабря – День инвалидов. Участие в выездных концертах	Участники творческой студии	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 7 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
9	9 декабря – День Героев Отечества. Выставка.	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Преподаватели БЖД и истории	ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
10-15	Внеклассные мероприятия ко Дню конституции: конкурсы, викторины, акции	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, преподаватели истории и права	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-25	Тренинг для детей-сирот и инвалидов «Формула успеха»	Сироты и инвалиды	Кабинет психолога	Психолог, социальный педагог	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР
20-25	Конкурс чтецов «Пришла зима нарядная»	1 курс	Кабинеты русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-25	Инструктажи по ТБ в каникулярное время	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Классные руководители	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
20-30	«Новогодний переполох» - праздничное мероприятие	Все курсы	Актовый зал	Методист по ВР, классные руководители, старший воспитатель	ЛР 8 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-30	Новогодняя дискотека	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 8 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я – человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР

					ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	
По плану организаторов	Участие в региональном чемпионате WSR (Молодые профессионалы)	Финалисты внутренних отборочных соревнований: 2-4 курс	На площадках организаторов	Председатель ЦМК, преподаватели спец. Дисциплин, мастера п/о	ЛР 4, ЛР 12-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: насилие в семье	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: 2-4 курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
Последн	Заседание Совета профилактики	Студенты,	Каб. 1101	Зам.директора по	ЛР 3	Гражданско-

ий вторник месяца		имеющие поведенческие проблемы		НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 9	патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
ЯНВАРЬ						
15-20	Заседание Студенческого совета КсиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
15-25	Интеллектуальные игры по русскому языку «Знаем русский»	1 курс	Кабинеты русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 8 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
15-25	Круглый стол «Коррупция – социально-опасное явление»	2, 3 курсы	Кабинет права	Методист по ВР, преподаватель права	ЛР 2 ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
15-31	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
15-31	Классные часы по профилактике наркоупотребления и	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	Гражданско-патриотическое

	наркораспространения					направление ВР Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
15-31	Соревнования по волейболу в рамках спартакиады среди студентов КсиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
15-31	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
15-31	Акция «Коробка храбрости	Все курсы	31 и 32 корпус	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2 ЛР 6	Гражданско-патриотическое направление ВР
15-31	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
15-31	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
17	День образования Челябинской области. Выставка исторических стенгазет	1-2 курсы	31 и 32 корпус	Преподаватели истории	ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-31	«Татьянин день» (праздник студентов). Мероприятия, посвященные Дню студента	Все курсы	31, 32 корпус Библиотека №10	Методист по ВР	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
25-31	Внеклассное мероприятие «Город-герой Ленинград» (устный журнал)	1 курс	Кабинеты истории	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
25-31	Исторический экскурс «Ленинград в блокаде»	2,3 курс	Кабинет истории	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 6	Гражданско-патриотическое

					ЛР 7	направление ВР
27	27 января – День борьбы с буллингом: акция	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: права и обязанности несовершеннолетних	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: 2-4 курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организа	Соревнования по шашкам и шахматам в рамках Спартакиады ССУЗов города Челябинска	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

торов						
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Все курсы	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я – человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
ФЕВРАЛЬ						
1-10	Заседание Студенческого совета КсиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классные часы, посвященные Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (15 февраля)	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Классные руководители	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР

2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943): презентация	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
3	Акция «СТОПМАТ»: ко Дню борьбы с ненормативной лексикой	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, преподаватели русского языка	ЛР 7 ЛР 9 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-10	Библиотечный час «День русской науки»	1-2 курс	Библиотека №10	Методист по ВР	ЛР 5	Культурно-творческое направление ВР Гражданско-патриотическое направление ВР
1-28	Книжная выставка «Держава армией сильна»	Все курсы	Библиотека КсиП	Библиотекарь	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-28	Соревнования по настольному теннису в рамках спартакиады среди студентов КсиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-28	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-28	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-28	Студенческая научно-практическая конференция ГБПОУ «ЮУМК»	Участники НСО «Пирамида»: все курсы	31 корпус	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-28	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»:	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР

		все курсы				
1-28	Внутриучрежденческая олимпиада профессионального мастерства	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Председатель ЦМК, преподаватели спец. Дисциплин, мастера п/о	ЛР 4, ЛР 12-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-28	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-28	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
10-20	Акция по сбору пластиковых крышек «Добрые крышечки»	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 6	Экологическое направление ВР
14	День влюбленных. Игровая программа.	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР,	ЛР 12 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-28	Внеклассные мероприятия ко Дню защитника Отечества: литературно-музыкальная композиция, викторины, конкурсы	Все курсы	Актовый зал, кабинеты БЖД	Методист по ВР, преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-25	Спортивный праздник ко Дню защитника Отечества	1-2 курс	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
20-28	Конкурс чтецов «Международный день родного языка – 21 февраля»	1 курс	Кабинет русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-28	Беседа «Ответственность за экстремизм в России»	2,3 курс	Кабинет права	Методист по ВР, преподаватель права	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР

20-28	Лекция с просмотром видеосюжета «Твои действия в случае террористической опасности»	2,3 курс	Кабинет истории	Методист по ВР, преподаватели ОБЖ	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-28	Тренинг для детей-сирот и инвалидов «Секреты успеха»	Сироты, инвалиды	Кабинет психолога	Педагог-психолог, социальный педагог		Профессионально-ориентирующее направление ВР
20-28	Неделя специальности Поварское и кондитерское дело	2, 3, 4 курс	Закрепленные кабинеты	Преподаватели профессионального цикла	ЛР 12-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Соревнования по волейболу в рамках Спартакиады ССУЗов города Челябинска	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР

					ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	
По плану организаторов	Подготовка у областному конкурсу военно-патриотической песни «Опаленные сердца». Участие	Участники творческой студии	Актовый зал. Площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: как не стать жертвой преступления	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
МАРТ						
1-10	Заседание Студенческого совета КСиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1	Открытый урок «1 марта – Всемирный день гражданской обороны РФ»	1,2 курсы	Кабинеты ОБЖ	Преподаватели ОБЖ	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-31	Профессиональные мастер-классы для первокурсников (в	Все курсы	Мастерские и лаборатории	Председатель ЦМК, преподаватели спец.	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее

	том числе от представителей работодателей)			дисциплин, мастера п/о		направление ВР
1-15	Праздничное мероприятие «А ну-ка, девушки»	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 5 ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12	Культурно-творческое направление ВР
1-15	Классный час «История вещей и экономика будущего»	1 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 10	Экологическое направление ВР
1-15	Классный час «Разделяй с нами. Технологии переработки»	2 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 10	Экологическое направление ВР
1-15	Классный час «22 марта – Всемирный день водных ресурсов»	3 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 10	Экологическое направление ВР
1-31	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Психологические тренинги со студентами, сдающими демонстрационный экзамен	Выпускные группы	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Соревнования по настольному теннису в рамках спартакиады среди студентов КСиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-31	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

1-31	Книжные выставки «Имя тебе – женщина», «Весенняя поэзия»	Все курсы	Библиотека КСиП	Библиотекарь	ЛР 5 ЛР 11 ЛР 12	Культурно-творческое направление ВР
1-31	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
5-10	Концерт, посвященный Международному женскому дню	Участники творческой студии, актив	Актовый зал	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
10-20	Акция по сбору средств для помощи подшефному приюту для животных в рамках проекта «Я – живой»	Все курсы	31 и 32 корпус	Руководители проекта Классные руководители	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 10	Экологическое направление ВР
16-31	Классный час «Техногенные катастрофы: память и уроки»	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Экологическое направление ВР
18	18 марта – День воссоединения Крыма с Россией: акция	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
20-31	Тренинг для детей сирот и инвалидов «Злое занятие»	Сироты, инвалиды	Кабинет психолога	Педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 4 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР Культурно-творческое направление ВР
20-31	Парад профессий	2-4 курсы	Актовый зал	Методист по ВР, председатель ЦМК, мастера п/о, классные	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР

				руководители		
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Цикл мероприятий «Управление проектами» для школьников и студентов. (Организаторы: ЮУрГУ, кафедра экономики промышленности и управления проектами)	1, 2, 3 курс	31 корпус	Методист по ВР Преподаватель дисциплины «Основы предпринимательства»	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: буллинг	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в проекте «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online	Все курсы	Онлайн	Классные руководители	ЛР 1- ЛР 12	Все направления ВР

По графику недель ЦМК	Квест по специальности (в рамках недели ЦМК)	2 курс	Мастерские и лаборатории	Председатель ЦМК, преподаватели спец. дисциплин, мастера п/о	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в Областной олимпиаде профессионального мастерства	Финалисты внутриучреждженческой олимпиады профессионального мастерства	На площадках организаторов	Председатель ЦМК, преподаватели спец. дисциплин, мастера п/о	ЛР 1-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: все курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в фестивале «Я вхожу в мир искусств»	Участники творческой студии	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
По плану организаторов	Участие в фестивале декоративно-прикладного творчества	Все курсы	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 4 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Районный день технологии	Актив	СОШ №73	Методист по ВР, председатель ЦМК, преподаватели спец. дисциплин, мастера п/о	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организа	Территориальный этап областного конкурса технического творчества	Участники команды «Умка»	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР

торов						
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
АПРЕЛЬ						
1	Открытый урок «День пожарной охраны»	3 курс	Кабинеты ОБЖ	Преподаватели ОБЖ	ЛР 5 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Заседание Студенческого совета КСиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классный час «Шагнувший к звездам»	1 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 5 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классный час «Теоретик отечественной космонавтики – К.Э.Циолковский»	2 курс	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 5 ЛР 7	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классный час «Российская	3-4 курс	Закрепленные	Методист по ВР,	ЛР 5	Гражданско-

	космонавтика»		кабинеты	классные руководители	ЛР 7	патриотическое направление ВР
1-30	Уроки финансовой грамотности https://dni-fg.ru/ https://fincult.info/teaching/finansovaya-kultura-dlya-detey-sirot/	Все курсы	31 и 32 корпус	Преподаватели	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
1-30	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Соревнования по легкой атлетике в рамках спартакиады среди студентов КСиП ЮУМК	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Книжные выставки, посвященные ЗОЖ	Все курсы	Библиотека КСиП	Библиотекарь	ЛР 9 ЛР 11	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Психологические тренинги со студентами, сдающими демонстрационный экзамен	Выпускные группы	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Межведомственная профилактическая акция «За здоровый образ жизни»	1, 2 курс	Библиотека №10	Методист по ВР	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-30	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-30	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР

10-20	«Грамматические Шерлоки». Командные соревнования по языкознанию.	1-2 курс	Кабинеты русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
15-20	Акция по сбору батареек «Батарейки, сдавайтесь!»	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 10	Экологическое направление ВР
20-30	Конкурс чтецов «Славим Отечество»	1 курс	Кабинет русского языка	Преподаватели русского языка	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
20-30	Родительское собрание	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Зам.директора по НМР Заведующая учебной частью Заведующие отделениями Методист по ВР Заведующая общежитием Классные руководители	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
20-30	Тренинг для детей-сирот и инвалидов «Ассертивность»	Сироты и инвалиды	Кабинет психолога	Педагог-психолог, социальный педагог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР Профессионально-ориентирующее направление ВР
25-30	Выставка социальных плакатов «Социальные проблемы российского общества»	2,3 курс	Фойе 31 корпуса	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 9 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
25-30	Выставка экологических социальных плакатов (роликов)	2,3 курс	Фойе 31 корпуса	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 10 ЛР 11	Экологическое направление ВР
По	Областной этап конкурса	Участники	На площадках	Заведующая учебной	ЛР 4	Профессионально-

плану организаторов	технического творчества. Финал.	команды «Умка»	организаторов	частью		ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Международный молодежный фестиваль маркетинга «Зеленое яблоко» (Организаторы: ЮУрГУ, кафедра маркетинга)	1, 2, 3 курс	На площадках организаторов	Методист по ВР Преподаватель дисциплины «Основы предпринимательства»	ЛР 2 ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в соответствии с Календарным планом	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: все курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1- ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По согласованию	Тренинг «ВИЧ – касается каждого» с приглашением психологов ГБУЗ «Областной Центр по профилактике и борьбе со СПИДом и инфекционными заболеваниями»	1 курс	Кабинет ОБЖ	Методист по ВР	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном фестивале ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: алкоголь и преступление	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По плану организаторов	Участие в мероприятии «Игры победителей» - для детей, победивших онкологию	Волонтеры	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР

МАЙ						
1	Участие в мероприятиях г. Челябинска, посвященных Празднику весны и труда	Актив	На площадке организаторов	Методист по ВР Классные руководители	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Заседание Студенческого совета КСиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-9	Выставка плакатов «Навечно в памяти народной»: о героях Вов.	Все курсы	2 этаж 31 корпуса	Преподаватели истории Классные руководители	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-9	Выставка рисунков о Великой Отечественной войне	2,3 курс	Фойе 31 корпуса	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-9	Акция «Читаем стихи о войне»	Все курсы	Онлайн	Методист по ВР Преподаватели русского языка	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Классные часы «15 мая – Международный день семьи»	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Акция «Смотрим фильмы о войне»	Все курсы	Кабинеты истории	Преподаватели истории Классные руководители	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-15	Субботники «Делаем город чище!»	Все курсы	Территория комплекса	Комендант Методист по ВР Преподаватели Классные руководители	ЛР 2 ЛР 10	Экологическое направление ВР
1-31	Психологические тренинги со студентами, сдающими демонстрационный экзамен	Выпускные группы	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

						Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Профориентационная работа со школьниками: дни открытых дверей, экскурсии по колледжу, выездные выставки, мастер-классы.	2-4 курсы	Мастерские и лаборатории	Методист по ВР, председатели ЦМК, мастера п/о, преподаватели	ЛР 2 ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-31	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
4-8	Внеклассное мероприятие, посвященное Дню победы (литературно-музыкальная композиция)	Все курсы	Актовый зал	Методист по ВР Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
9	Участие в мероприятиях г. Челябинска, посвященных Дню Победы	Актив	На площадке организаторов	Методист по ВР Классные руководители	ЛР 5 ЛР 11	Гражданско-патриотическое направление ВР
24	День славянской письменности и культуры. Конкурс стенгазет.	Все группы	31 и 32 корпус	Преподаватели русского языка	ЛР 5 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
26	День российского предпринимательства: акция	Все группы	Фойе 31 корпуса	Преподаватель основ предпринимательства	ЛР 4	Бизнес-ориентирующее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организа	Участие в областных спортивных соревнованиях среди студентов по отдельным видам спорта в	Участники команды	На площадках организаторов	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР

торов	соответствии с Календарным планом					
По плану организаторов	Участие в научно-практических конференциях различного уровня	Участники НСО «Пирамида»: все курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1-ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы по правовому просвещению с представителями прокуратуры, полиции. Тема: незаконные способы заработка	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 3	Гражданско-патриотическое направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
По плану организаторов	Участие в областном конкурсе студенческих научно-исследовательских работ	Участники НСО «Пирамида»: все курсы	На площадках организаторов	Заведующая учебной частью, преподаватели	ЛР 1-ЛР 16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организаторов	Участие в профессиональном конкурсе «Абилимпикс»	Конкурсанты из числа инвалидов	На площадках организаторов	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 1-16	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По плану организа	Участие в областном военно-патриотическом фестивале, посвященном празднованию Дня	Участники творческой студии	На площадках организаторов	Методист по ВР	ЛР 1 ЛР 5	Культурно-творческое направление ВР

торов	Победы в ВОв					
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР
ИЮНЬ						
1-10	Заседание Студенческого совета КСиП и общежития	Актив	Каб. 1102, общежитие	Методист по ВР, старший воспитатель	ЛР 2	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-10	Книжная выставка «Пушкинский день России»	Все курсы	Библиотека КСиП	Библиотекарь	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
1-15	Классные часы, посвященные Международному дню защиты детей	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
1-20	Сдача норм ГТО	Все курсы	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 1 ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
1-20	Экскурсии на предприятия – базы производственной практики	2-4 курс	Предприятия	Председатели ЦМК, преподаватели	ЛР 4	Профессионально-ориентирующее направление ВР
1-25	Экскурсии в театры, музеи, посещение выставок, кинотеатров	Все курсы	Г. Челябинск	Классные руководители	ЛР 11	Культурно-творческое

						направление ВР
5	День эколога: экологическая акция	Все курсы	Фойе 31 корпуса	Преподаватель естествознания	ЛР 10	Экологическое направление ВР
10-15	Познавательная викторина по символике России	Все курсы	Кабинеты истории, права, ОБЖ	Преподаватели истории, права, ОБЖ	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
15-20	Выставка социальных плакатов «Скажем НЕТ зависимостям»	2-3 курс	Фойе 31 корпуса	Методист по ВР	ЛР 2 ЛР 9 ЛР 11	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
15-25	Мы не говорим вам, прощайте, мы говорим до свидания» - развлекательная программа	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие №3	Старший воспитатель, воспитатели	ЛР 11	Культурно-творческое направление ВР
16-30	Классные часы, посвященные Дню России	Все курсы	Закрепленные кабинеты	Методист по ВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
22	День памяти и скорби. Устный журнал.	1,2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 5	Гражданско-патриотическое направление ВР
25-30	Торжественное мероприятие для выпускников «Вручение дипломов»	Выпускники	По программе мероприятия	Методист по ВР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11	Профессионально-ориентирующее направление ВР
По графику	Социальная игра-симулятор «Я - человек»	1, 2 курс	Кабинет психолога	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 12	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Секция по волейболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
Еженедельно	Секция по мини-футболу	Участники секции	Спортивные залы	Преподаватели физической культуры	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающ

						ее направление ВР
По согласованию	Групповые и индивидуальные беседы с представителями прокуратуры, полиции. Тема: безопасность на летних каникулах	Все курсы	31 и 32 корпус	Методист по ВР	ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
Последний вторник месяца	Заседание Совета профилактики	Студенты, имеющие поведенческие проблемы	Каб. 1101	Зам.директора по НМР, методист по ВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР 3 ЛР 9	Гражданско-патриотическое направление ВР
Еженедельно	Консультации психолога	Желающие	Кабинет психолога	Психолог	ЛР 9	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Тренинги психологов центра «Компас» и Кризисного центра	Все курсы	Кабинет ОБЖ, площадки организаторов	Методист по ВР	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12	Спортивное и здоровьесберегающее направление ВР
По согласованию	Консультации представителя сбербанка по основам финансовой грамотности	Все курсы	Каб. 1102	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 2	Бизнес-ориентирующее направление ВР