Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 027B297C00DBB172914245B6892BF3B8CE
Владелец: КРАСИЛОВА ИРИНА НИКОЛАЕВНА
Действителен: с 29.08.2024 до 29.11.2025

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 83-осн от 28.02.2025
Директор
_____ И.Н. Красилова

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - заочная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828)

Срок получения образования по образовательной программе
в очной форме обучения
на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев

Год набора - 2025

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 7 от «28» февраля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения 5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8
4.1. Общие компетенции 8
4.2. Профессиональные компетенции 10
Раздел 5. Структура образовательной программы 83
5.1 Учебный план 83
5.2 Календарный учебный график 85
5.3 Рабочая программа воспитания студентов. Календарный план воспитательной работы 85
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 85
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы 85
6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы 94
6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы 185
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 241
Раздел 7. Характеристика социокультурной среды 241
Раздел 8. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе 244
ПРИЛОЖЕНИЕ А УЧЕБНЫЙ ПЛАН 245
ПРИЛОЖЕНИЕ Б КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 246
ПРИЛОЖЕНИЕ В РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 247
ПРИЛОЖЕНИЕ Г ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ 248
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 249
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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 270
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 308
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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 333
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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 358
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 378
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 402
ПРИЛОЖЕНИЕ Д ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН 422

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.1 Рабочая программа учебной дисциплины основы философии....423
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.2 Рабочая программа учебной дисциплины история....429
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.3 Рабочая программа учебной дисциплины иностранный язык в профессиональной деятельности....435
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.4 Рабочая программа учебной дисциплины иностранный язык в профессиональной деятельности....442
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.5 Рабочая программа учебной дисциплины физическая культура....449
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.6 Рабочая программа учебной дисциплины адаптивная физическая культура....461
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.7 Рабочая программа учебной дисциплины психология общения....466
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.8 Рабочая программа учебной дисциплины химия....471
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.9 Рабочая программа учебной дисциплины экологические основы природопользования....484
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.10 Рабочая программа учебной дисциплины микробиология, физиология питания, санитария и гигиена....492
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.11 Рабочая программа учебной дисциплины организация хранения и контроль запасов и сырья....504
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.12 Рабочая программа учебной дисциплины техническое оснащение организаций питания....515
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.13 Рабочая программа учебной дисциплины организация обслуживания....527
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.14 Рабочая программа учебной дисциплиныосновы экономики, менеджмента и маркетинга....540
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.15 Рабочая программа учебной дисциплины правовые основы профессиональной деятельности....557
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.16 Рабочая программа учебной дисциплины информационные технологии в профессиональной деятельности....565
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.17 Рабочая программа учебной дисциплины адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности....576
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.18 Рабочая программа учебной дисциплины охрана труда....587
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.19 Рабочая программа учебной дисциплины безопасность жизнедеятельности....599
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.20 Рабочая программа учебной дисциплины метрология и стандартизация....608
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.21 Рабочая программа учебной дисциплины основы финансовой грамотности....616
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.22 Рабочая программа учебной дисциплиныосновы предпринимательской деятельности....626
ПРИЛОЖЕНИЕ Е ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК....642
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.1 Рабочая программа учебной практики профессионального модуля организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента....643
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.3 Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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....669
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.4 Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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....687
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.8 Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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 757

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.9 Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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 773

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.11 Рабочая программа производственной практики профессионального модуля организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 809

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.13 Рабочая программа производственной практики профессионального модуля выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 837

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.14 Рабочая программа преддипломной практики 851

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 897

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП 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);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885/ Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Профессиональный стандарт Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, зарегистрированная в государственном реестре примерных образовательных программ.

1.3 При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4 Требования к поступающим на основную образовательную программу специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Прием в образовательную организацию лиц для обучения по ОПОП - ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование и на основании договора об оказании платных образовательных услуг.

При этом:

а) граждане Российской Федерации предоставляют:

- оригинал или копию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или копию документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации;
- оригинал или копию документа, подтверждающего право преимущественного или первоочередного приема в соответствии с частью 4 статьи 68 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации";
- 4 фотографии, кроме случаев подачи заявления с использованием функционала ЕПГУ.

б) иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом предоставляют:

- копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в Российской Федерации;
- оригинал документа (документов) иностранного государства об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации (далее - документ иностранного государства об образовании), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" (в случае, установленном Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации", - также свидетельство о признании иностранного образования);
- оригинал или копию документа, подтверждающего право преимущественного или первоочередного приема в соответствии с частью 4 статьи 68 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации";
- заверенный в порядке, установленном статьей 81 Основ законодательства Российской Федерации о нотариате от 11 февраля 1993 г. N 4462-1, перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и приложения к нему (если последнее предусмотрено законодательством государства, в котором выдан такой документ);
- копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным пунктом 6 статьи 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. N 99-ФЗ "О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом";
- 4 фотографии.

Фамилия, имя и отчество (последнее - при наличии) поступающего, указанные в переводах поданных документов, должны соответствовать фамилии, имени и отчеству (последнее - при наличии), указанным в документе, удостоверяющем личность иностранного гражданина в Российской Федерации.

Поступающие помимо указанных документов вправе предоставить оригинал или копию документов, подтверждающих результаты индивидуальных достижений, а также копию договора о целевом обучении, заверенную заказчиком целевого обучения, или незаверенную копию указанного договора с предъявлением его оригинала.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

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

Форма обучения: заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

Раздел 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. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	Осваивается

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентамив ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	**Умения:** описывать значимость своей специальности*;* применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности

	необходимого уровня физической подготовленности.	**Знания:** 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.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01. Организация и ведение	ПК 1.1. Организовывать подготовку	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического

процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт:** выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения
		Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор,

		комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт:** выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

		сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	видов и форм обслуживания	обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и

		продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального

		размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление,

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Практический опыт:** приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,

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

		сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	**Практический опыт:** выполнять 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
		Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и

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

		и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов,

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

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

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

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

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

		производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных	**Практический опыт:** выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,

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

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

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых,

		ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального

		размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,

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

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

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного

		ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

		формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации

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

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

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

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

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

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

		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат

		проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных

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

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

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

		ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,

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

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

		полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

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

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

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

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

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

		действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

видов и форм обслуживания		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и

		производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт:** выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;

		контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку,

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

		порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и

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

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

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

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

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

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.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:** выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями,

		разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения

		производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни;

		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Практический опыт:** выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;

		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:	ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	**Практический опыт в:** подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складированию по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении

		блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
		Умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
		Знания: нормативных правовых аков Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**Практический опыт в:** подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара; подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; приготовлении блюд из яиц по заданию повара; приготовлении блюд из творога по заданию повара; приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовлении горячих напитков по заданию повара; приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

		приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара; порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
		Умения: готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
		Знания: рецептур и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требований к качеству, безопасности, срокам и условиям хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

		методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принциов и приеов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правил и технологии расчетов с потребителями.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (30,5%) дает возможность расширения и углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:
общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
математический и общий естественнонаучный цикл;
общепрофессиональный цикл;
профессиональный цикл;
государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Самостоятеьной работе на заочном отделении уделяется большое внимание. Преподавателями разработаны задания и методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов-заочников.
Максимальный объемаудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ОПОП_ППССЗ в заочной форме составляет 160 часов в год.
Наименование дисциплин и их группирование по циклам, в заочной форме, идентично учебным планам для очного обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в заочной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности".

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения, по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме двух часов, которые проводятся как установочные.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. 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. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ (в случае наличия таких обучающихся) в учебный план введены адаптационная дисциплины: «Адаптивная физическая культура» и «Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности».

Объем образовательной программы ППССЗ включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся. Работа во взаимодействии с преподавателем определяется по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме составляет 36 академических часов в неделю. Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 70% от объема, отведенного на учебные циклы ППССЗ.

Обязательная часть образовательной программы составляет 69,5%, вариативная часть –30,5%. Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отводимого на дисциплины обязательной части «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла» - на 14 часов, «Математического и общего естественнонаучного цикла – на 18 часов, «Общепрофессионального цикла» на 368 часов, на освоение профессиональных модулей «Профессионального цикла» на 896 часов, на введение общепрофессиональных дисциплин – «Метрология и стандартизация», «Основы финансовой грамотности», «Основы предпринимательской деятельности», в т.ч. на промежуточную аттестацию, консультации, самостоятельную работу. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части		Распределение вариативной части		Всего
		часов	%	часов	%	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	96,9	14	3,1	446
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	90,9	18	9,1	198
ОП	Общепрофессиональный цикл	612	62,4	362	37,6	974
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	65,9	902	34,1	2630
	Всего по циклам	2952	69,5	1296	30,5	4248
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216				216

	Итого	3168		1296		4464

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» и МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего «Повар».

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен по модулю.

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в Приложении А.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан в соответствии с рабочим учебным планом специальности. Календарный учебный график приведен в Приложении Б.

5.3 Рабочая программа воспитания студентов. Календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.
Задачи рабочей программы воспитания:
– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся техникума;
– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
– формирование у обучающихся техникума общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
Рабочая программа воспитания студентов и календарный план воспитательной работы приведены в приложении В.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

Техникум располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Оформление и оборудование кабинетов отвечает современным техническим требованиям, целям и задачам подготовки специалистов, всесторонней компьютеризации учебного процесса. Учебные кабинеты оснащены современным оборудованием, интерактивной доской, мультимедийными установками. Для подготовки специалистов используются специализированные компьютерные лаборатории, оснащенные в достаточном количестве современными персональными компьютерами, которые распределены в 7 компьютерных аудиториях, учебных кабинетах, административно-служебных помещениях, объединены в локальную сеть. В техникуме оборудовано 36 мультимедийных аудиторий (24 проектора и 12 ЖК телевизоров с большой диагональю). Имеется скоростной выход в Интернет по оптоволоконной выделенной линии на

скорости 200 Мб/с, бесплатный Wi-Fi-интернет для всех студентов и сотрудников от компании ДомРу. В учебном процессе широко используются информационные средства, такие как операционные системы: браузеры, текстовые редакторы, электронные таблицы, редакторы презентаций, а также программные продукты для архивирования, работы с графикой, комплекс программных продуктов на базе 1С 8.3, СПС «Консультант Плюс». 14 компьютеров оборудованы web – камерами. В техникуме организована система дистанционного обучения студентов. Установлен 3D принтер. Приобретена и используется в учебном процессе система виртуальной реальности HTC VivePro. Для обеспечения учебного процесса используется АРМ учебной части. Приобретены программы для работы в мультимедийном классе «ХАССП Общепит 2.0», «ХАССП-кондитер», R-keeper, ««Повар-кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Бизнес-планирование».

6.1.1. Специальные помещения 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. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень специальных помещений
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.
Тренажеры, тренажерные комплексы:
Набор гантелей;
Комплект гирь и штанг.
Спортивный комплекс.
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актовый зал.

Перечень специальных помещений

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование кабинета	Корпус, номер кабинета

1.	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
2.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
3.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,2а,25,27 корпус 2, №502,503
4.	Физическая культура	Спортивный зал	Корпус 1
5.	Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, № 6,16,25 Корпус 2, №305,401
6.	Химия	Лаборатория химии	Корпус 1, №3
7.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Корпус 2, №101
8.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	корпус 1, № 15
9.	Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья	корпус 1, № 5,6
10.	Техническое оснащение организаций питания	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	корпус 2, №104,105
11.	Организация обслуживания	Кабинет организации обслуживания	корпус 2, №103
12.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1, № 6,16,25 корпус 2, №305,401
13.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	корпус 2, №201
14.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, №2,10,23,24 корпус 2, № 303
15.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, № 18, корпус 2, 101
16.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, № 18, корпус 2, 101
17.	Метрология и стандартизация	Кабинет метрологии и стандартизации	Корпус 1, №15

18.	Основы финансовой грамотности	Кабинет финансов, денежного обращения и кредита	Корпус 1, №20
19.	Основы предпринимательской деятельности	Кабинет основ предпринимательской деятельности	Корпус 1,№ 25
20.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
21.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
22.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
23.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
24.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
25.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306

26.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
27.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
28.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306
29.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
30.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
31.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306

32.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кондитерский цех	корпус 2, №103,106,107, 109, 304,306
33.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кондитерский цех	корпус 2, №103,106,107, 109, 304,306
34.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,106,107 109,304,306
35.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет экономики организации; кабинет организации хранения и контроля запасов сырья кабинет менеджмента; кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 2, № 103,109,303 корпус 1, №5,6,20 2,10,12,23,24
36.	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	корпус 2, №103,104,105,108, 109, 304,306
37.	Учебная практика	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; учебная кухня ресторана	Корпус 2 №103,104,105,108, 109,304,306

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы

обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Перечень материально- технического обеспечения, необходимый для реализации ООП, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория Учебная кухня ресторана
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные

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

6.1.2.2. Оснащение баз практик

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**:**

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;

Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

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

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Кадровое обеспечение по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации		Примечание
					всего	педагогический	год	направление	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОГСЭ.01	Основы философии	Носкова Елена Анатольевна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 1987 году по специальности «История», квалификация – историк-преподаватель истории и обществоведения	высшая	37	37	23.08.2021-25.08.2021 21.11.2023-24.11.2023 25.04.2024-02.05.2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Финансовая грамотность в обществознании», 24 часа, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций», 32 часа, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по	Благодарственное письмо АКЗС

								программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.02	История	Тобоева Анастасия Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2016 г., по специальности- «Педагогическое образование» профиль: История и право, квалификация- бакалавр Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет»,2018 г., присвоена квалификация «магистр» по направлению «Педагогическое образование»	первая	8	7	20.02. 2023- 21.02. 2023 16.04. 2024- 25.04. 2024	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Котова Алёна Михайловна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2020	первая	4	4	14.04. 2022- 15.04. 2022	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича	

			год, по направлению «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки: Начальное образование и Иностранный язык)				19-29.04. 2022 16.04. 2024-25.04. 2024	Топорова» по теме «Особенности преподавания английского языка в профессиональной организации», 36 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Мамеева Елена Александровна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет, 1999 год, по специальности «Дошкольная педагогика и психология», квалификация-преподаватель дошкольной педагогики и психологии. Учитель английского языка	первая	20	8	26.11 2018-30.04. 2019 25.04. 2024-02.05. 2024	ПП: ФГБОУ «Алтайский педагогический государственный университет» по программе «Теория и методика обучения английскому языку в образовательной организации», 280 часов ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.04	Физическая культура	Шефер Артур Станиславович, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности «Физическая культура и спорт», квалификация – преподаватель физической культуры	высшая	30	11	16.04. 2024-25.04. 2024	БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.04	Физическая культура	Нескоромных Виктор Андреевич, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2024 год, Педагогическое образование по направлению Физическая культура» , квалификация-бакалавр	нет	нет	нет	16.04. 2024-25.04.2024	БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразователь	

								ных дисциплин в СПО», 16 часов, удостоверение	
ОГСЭ.05	Психология общения	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31			
ЕН.01	Химия	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	13	13	26.10. 2022-28.11. 2022	ПК:ФГА ОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 40 часов, удостоверение	Благодарность Губернатора Алтайского края Почетная грамота Центросоюза РФ
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки	высшая	36	27	апрель-июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права»,	

			пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.				16.04. 2024- 25.04. 2024	«Педагогическое образование: преподаватель ГЕОГРАФИИ в СПО», 350 часов ПК: БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	13	13	апрель-июль 2017 26.10. 2022- 28.11. 2022	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель БИОЛОГИИ в СПО», 350 часов ПК:ФГА ОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» по программе «Методика преподавания общеобразователь	Благодарность Губернатора Алтайского края Почетная грамота Центросоюза РФ

								ной дисциплины «Биология» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессиональног о образования», 40 часов, удостоверение	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Русина Дарья Алексеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Ставропольский государственный университет», 2011 год, по специальности «Биология», присуждена степень магистра	нет	13	10	29.11. 2023- 30.11. 2023	КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание	Высшая	33	31	26.10. 2022- 28.10. 2022	ПК:КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном	Почетный работник СПО РФ

			предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.					образовании», 16 часов, удостоверение	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Петрыкина Альфия Габдулловна, преподаватель	Новосибирский институт советской кооперативной торговли,1982 г., присвоена квалификация-товаровед высшей квалификации по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза, 1992 г., прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение продовольственных товаров» с присвоением квалификации преподавателя кооперативного техникума	высшая	49	44			Почетный работник СПО РФ
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24. 03.2021 19-29.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум,	

								обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОП.04	Организация обслуживания	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	11	9	15.03-24.03. 2021 28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной	

							19-29.04.2022 29.11.2023-30.11.2023	профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной	

							20.11. 2023- 24.11. 2023	профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Оппель Елена Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова», 2015 г., по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения), квалификация- «Товаровед-эксперт»	первая	9	6	22.11. 2021- 03.12. 2021 27.10. 2021- 06.12.	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателей СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 30 часов, удостоверение ФГАОУДПО «Академия реализации	

							2021	государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Цифровые технологии в образовании»,42 часа, удостоверение	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Ненашева Светлана Николаевна, преподаватель	Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и прва,2006 г.- квалификация юрист по специальности «Право и организация социального обеспечения» ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия» 2011 г.- квалификация учитель права по специальности «Юриспруденция»	высшая	13	12	14.03. 2022- 23.03. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Использование конструктора Яндекс. Карты для решения кейсов по специальности «Право и организация социального обеспечения», 16 часов, удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в	Быкова Ирина Николаевна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Математика, информатика и вычислительная техника»», присвоена степень бакалавра образования; -Барнаульский государственный педагогический университет в 1998	высшая	25	21	23.08. 2021- 25.08. 2021	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Финансовая	

	профессиональной деятельности		году по специальности «Математика, информатика », квалификация- учитель математики, информатики; -Всероссийский заочный финансово-экономический институт в 2003 году по специальности «Финансы и кредит», присвоена квалификация – экономист				27.10 .2021- 06.12. 2021 01.04. 2022- 25.06. 2022 16.04.	грамотность в обществознании», 24 часа, удостоверение ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Цифровые технологии в образовании»,42 часа, удостоверение Автономная некоммерческая организация высшего образования «Университет Иннополис», по дополнительной профессиональной программе «Информационная безопасность для преподавателей», 144 часа, удостоверение часов, удостоверение БУ ВО «Сургутский	

							2024-25.04.2024	государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Оглезнев Дмитрий Иванович, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2019, присвоена квалификация - магистр по направлению подготовки «Математика и компьютерные науки»	первая	4,5	3	19.04.2022-29.04.2022 01.04.2022-25.06.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение Автономная некоммерческая организация высшего образования «Университет Иннополис», по дополнительной профессиональной программе «Прикладной	

							26.10. 2022- 28.11. 2022	искусственный интелект в программах дисциплин», 144 часа, удостоверение ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» по программе «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Информатика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 40 часов, удостоверение	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания»,	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации	

	профессиональной деятельности (Программы «Технолог-кулинар», «Технолог-кондитер»)		присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)				08.10.2021-16.10.2021 18.03.2022-18.04.2022	образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационног	

							19-29.04.2022	о экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОП.08	Охрана труда	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции	нет	4	4	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18	

			и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)				08.10 .2021- 16.10 .2021 18.03. 2022- 18.04. 2022 19- 29.04.	часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессиональног о образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационног о экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный	

							2022	техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Кузьмин Иван Андреевич, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2018 год, по направлению «Техносферная безопасность», присвоена квалификация «Бакалавр», Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2020 год, по направлению «Техносферная безопасность», присвоена квалификация «Магистр»	нет	4	2	16.10. 2023-20.10. 2023	Краевое казенное учреждение «Управление Алтайского края по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и пожарной безопасности», повышение квалификации по направлению «Преподаватели дисциплины «Безопасность жизнедеятельности », 36 часов, удостоверение	
ОП.10	Метрология и стандартизация	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности	Высшая	36	27	16.04. 2024-25.04.	ПП: БУ ВО «Сургутский государственный	

			«Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.				2024	университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	Быкова Ирина Николаевна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Математика, информатика и вычислительная техника»», присвоена степень бакалавра образования; -Барнаульский государственный педагогический университет в 1998 году по специальности «Математика, информатика », квалификация-учитель математики, информатики; -Всероссийский заочный финансово-экономический институт в 2003 году по специальности «Финансы и кредит», присвоена квалификация – экономист	высшая	25	21	23.08. 2021-25.08. 2021 27.10 .2021-06.12. 2021 01.04. 2022-25.06.	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Финансовая грамотность в обществознании», 24 часа, удостоверение ФГАОУДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», по программе «Цифровые технологии в образовании»,42 часа, удостоверение Автономная некоммерческая организация	

							2022 16.04. 2024- 25.04. 2024	высшего образования «Университет Иннополис», по дополнительной профессиональной программе «Информационная безопасность для преподавателей», 144 часа, удостоверение часов, удостоверение БУ ВО «Сургутский государственный университет», по программе «Основы проектирования общеобразовательных дисциплин в СП», 16 часов, удостоверение	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Малыхина Анна Эдуардовна, преподаватель	Автономная некоммерческая организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2022 г., по направлению «Экономика», квалификация-бакалавр	первая	6	6	15- 24.03. 2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-	

							01.04. 2022- 25.06. 2022	6час.), удостоверение Автономная некоммерческая организация высшего образования «Университет Иннополис», по дополнительной профессиональной программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, удостоверение	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022- 18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические	

	кулинарных полуфабрикатов		продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)				08.10 .2021- 16.10 .2021 18.03. 2022- 18.04. 2022	основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для	

							19-29.04. 2022	проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по	

								специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	4	4	15-24.03.2021 08.10.2021-16.10.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение	

							18.03. 2022- 18.04. 2022 19- 29.04. 2022	Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.01	Учебная практика	Гайворонская Наталья Викторовна,	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология	нет	40	31	28.03. 2022- 18.04.	ПК: Барнаульский кооперативный техникум,	

		преподаватель	приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог				2022	обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
УП.01	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	4	4	15-24.03.2021 08.10.2021-16.10.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации	

							18.03.2022-18.04.2022 19-29.04.2022	образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные	

								методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.01	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023- 21.02. 2023 01.11. 2023- 20.12. 2023 20.11. 2023-	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

							24.11. 2023	агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ПП.01	Производственная практика	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление	нет	4	4	15-24. 03.2021	Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессиональног	

			подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04.2022	о модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	16	10	26.10.2022-28.10.2022 14.06.	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края

							2023-16.06.2023	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022 19.04.2022-29.04.2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной	

								профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24.03.2021 19-29.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной	

								программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	16	10	26.10. 2022-28.10. 2022 14.06. 2023-16.06. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов, удостоверение Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края

								тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022 19.04.2022-29.04.2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании	

								дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.02	Учебная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24. 03.2021 19-29.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20	

								часов, удостоверение	
УП.02	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	16	10	26.10. 2022- 28.10. 2022 14.06. 2023- 16.06. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов, удостоверение Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации» Благодарность Губернатора Алтайского края
УП.02	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог»,	первая	10	7	28.03. 2022- 18.04 .2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной	

			ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов				19.04. 2022-29.04. 2022	программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023-21.02. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

							программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г. Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания»,	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы	

			присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04. 2022	цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.02	Производственная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	16	10	26.10. 2022-28.10. 2022	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации»

							14.06. 2023- 16.06. 2023	интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов, удостоверение Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Благодарность Губернатора Алтайского края
ПП.02	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022- 18.04 .2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское	

							19.04. 2022- 29.04. 2022	дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение	

							19-29.04.2022	Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	11	9	15.03-24.03.2021 28.03.2022-	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный	

							18.04.2022 19-29.04.2022 29.11.2023-30.11.2023	техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана	

							20.11. 2023- 24.11. 2023	Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-	

			производства и обслуживания в индустрии питания)				08.10 .2021- 16.10 .2021 18.03. 2022- 18.04. 2022 19- 29.04. 2022	6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессиональног о образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационног о экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по	

								дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24.03.2021 19-29.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной	

								программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	11	9	15.03-24.03. 2021 28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и	

							19-29.04.2022 29.11.2023-30.11.2023	приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и	

							20.11. 2023- 24.11. 2023	интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	4	4	15-24. 03.2021 08.10 .2021- 16.10 .2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе	

							18.03.2022-18.04.2022 19-29.04.2022	«Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности	

								преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	4	4	15-24.03.2021 08.10.2021-16.10.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом	

							18.03.2022-18.04.2022 19-29.04.2022	компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20	

								часов, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Когут Алёна Юрьевна, преподаватель	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2020 г., по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	первая	11	9	15.03-24.03. 2021 28.03. 2022-18.04. 2022 19-29.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум,	

								обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология	

								внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
УП.03	Учебная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 4 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	4	4	15-24.03.2021 08.10.2021-16.10.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов, удостоверение	

							18.03. 2022- 18.04. 2022 19- 29.04. 2022	Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.03	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности	высшая	31	31	20.02. 2023- 21.02.	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития	Почетный знак «Заслуженный работник

			«Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант				2023 01.11. 2023- 20.12. 2023 20.11. 2023- 24.11. 2023	образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

ПП.03	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр	нет	4	4	15-24. 03.2021 19-29.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.04.01	Организация процессов	Сафронова Татьяна Александровна,	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный	

	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	преподаватель	кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04. 2022	техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология	первая	10	7	28.03. 2022-18.04 .2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по	

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов				19.04. 2022- 29.04. 2022	дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания»,	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации	

	сложного ассортимента		присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04.2022	образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление	

			«Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов				19.04. 2022- 29.04. 2022	блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.04	Учебная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины,	

			университет потребительской кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04. 2022	МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.04	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022-18.04 .2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности	

							19.04. 2022- 29.04. 2022	«Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.04	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023- 21.02. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

							01.11. 2023- 20.12. 2023 20.11. 2023- 24.11. 2023	часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ПП.04	Производственная практика	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Автономной некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской	нет	4	4	15-24. 03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК,	

			кооперации», 2023 год, направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация-бакалавр				19-29.04. 2022	профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.04	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022-18.04 .2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и	

							19.04. 2022- 29.04. 2022	кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03. 2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края

							28.03. 2022- 18.04. 2022	6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022- 18.04 .2022 19.04. 2022- 29.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по	

								дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03. 2021 28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

								программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022-18.04 .2022 19.04. 2022-29.04. 2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя	

								СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.05	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03.2021 28.03.2022-18.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

								«Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
УП.05	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022 19.04.2022-29.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20	

								часов, удостоверение	
ПП.05	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023- 21.02. 2023 01.11. 2023- 20.12. 2023 20.11. 2023- 24.11. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

								практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ПП.05	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03.2021 28.03.2022-18.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

ПП.05	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022 19.04.2022-29.04.2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности	высшая	39	34	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по	Почетная грамота Совета

	подчиненного персонала		«Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				28.03. 2022-18.04. 2022	программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	высшая	16	10	26.10. 2022-28.10. 2022	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Активные и	Почетный знак «Молодой лидер потребительской кооперации»

							14.06. 2023- 16.06. 2023	интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов, удостоверение Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» по программе «Современные тенденции в приготовлении и оформлении кулинарной продукции», 16 часов, удостоверение	Благодарность Губернатора Ал-тайского края
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022- 18.04 .2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское	

							19.04. 2022- 29.04. 2022	дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер; -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	34	25	20.02. 2023- 21.02. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессиональног о образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение	

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Межуева Светлана Николаевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1985 году по специальности «Экономика торговли», квалификация – экономист-организатор. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1990 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Экономика, организация и планирование отраслей деятельности потребительской кооперации», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	39	39	29.11. 2023-30.11. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по дополнительной профессиональной программе: «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании», 16 часов удостоверение	Почетный работник СПО РФ
ПП.06	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023-21.02. 2023 01.11. 2023-20.12. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации» Почетный знак «За заслуги в образовании»

							20.11. 2023- 24.11. 2023	«Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	
ПП.06	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03. 2021 28.03.	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза

							2022-18.04.2022	техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	«За заслуги в образовании»
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03.2022-18.04.2022 19.04.2022-29.04.2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-	

								педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03. 2021 28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»

								проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
УП.07	Учебная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов	первая	10	7	28.03. 2022-18.04 .2022	ПК:Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское	

							19.04. 2022- 29.04. 2022	дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
УП.07	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	39	34	15-24.03. 2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края

							28.03. 2022- 18.04. 2022	Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
УП.07	Учебная практика	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022- 18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	
ПП.07	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	31	31	20.02. 2023- 21.02. 2023	ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»

								Топорова» по теме «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий», 16 часов, удостоверение 01.11. 2023-20.12. 2023 АНО ДПО «Академия менеджмента» г.Набережные Челны по программе «Нормативные возможности для синхронизации основной образовательной программы СПО с запросами бизнеса», 36 часов, удостоверение 20.11. 2023-24.11. 2023 АНО «Национальное агентство развития квалификаций» по программе «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров», 16 часов, удостоверение	Почетный знак «За заслуги в образовании»
ПП.07	Производственная практика	Чернова Галина Андреевна, преподаватель	КГБО УСПО «Барнаульский торгово-экономический колледж», 2014 год, по специальности «Технология	первая	10	7	28.03. 2022-18.04	ПК:Барнаульский кооперативный техникум,	

			продукции общественного питания», квалификация- «Техник-технолог», ФГБОУВО «Алтайский государственный университет», 2020 год, профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», 260 часов				.2022 19.04. 2022-29.04. 2022	обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Психолого-педагогические основы деятельности преподавателя СПО. Современные методологические подходы в преподавании дисциплин (модулей)», 20 часов, удостоверение	
ПП.07	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог.	высшая	39	34	15-24.03. 2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ

			-ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов				28.03. 2022-18.04. 2022	цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажирвки-6час.), удостоверение Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края Почетный знак Центросоюза «За заслуги в образовании»
ПП.07	Производственная практика	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	40	31	28.03. 2022-18.04. 2022	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, обучение по дополнительной профессиональной программе «Организация и приготовление блюд для проведения	

								демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 часов, удостоверение	

6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося, изданными за последние 5 лет. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из журналов «Алтайский вестник «Роспотребнадзора», «Бизнес, Менеджмент, Право», «Современный предприниматель», «Деловой вестник «Российской кооперации».

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование источников	Кол-во печатных / эл. доступов	Обеспеченность	Электронный вариант	Гриф ФГУ ФИРО Гриф УМО СПО
1	2	3	4	5	6	7
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**					
ОГСЭ.01	Основы философии	Сычев, А. А. Основы философии: учеб. пособие / А. А. Сычев. – Москва: КНОРУС, 2021. – 368 с. – (СПО. ТОП-50). — Текст : непосредственный.	20	1		+
		Сычев, А. А. Основы философии : учеб. пособие / А. А. Сычев. — Москва : КноРус, 2024. — 366 с. — ISBN 978-5-406-11999-0. — URL: https://book.ru/book/950526 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Степанова, О. П. Основы философии. Практикум : учеб. пособие / О. П. Степанова. — Москва : Русайнс, 2024. — 90 с. — URL: https://book.ru/book/951839 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Горелов, А. А. Основы философии : учеб. пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. — Москва : КноРус, 2024. — 227 с. — URL: https://book.ru/book/951740 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Дмитриев, В. В. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 223 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538005 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.				
		Ивин, А. А. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 478 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — URL: https://urait.ru/bcode/537036 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.				
		Иоселиани, А. Д. Основы философии : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Д. Иоселиани. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 473 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13859-7. — URL: https://urait.ru/bcode/532632 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Светлов, В. А. Основы философии : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 265 с. — (Проф.				

		образование). — ISBN 978-5-534-16867-9. — URL: https://urait.ru/bcode/540966 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.				
		Спиркин, А. Г. Основы философии : учеб. для сред. проф. образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Юрайт, 2024. — 394 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — URL: https://urait.ru/bcode/536637 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный				
		Хрестоматия по философии в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Н. Чумаков [и др.] ; под ред. А. Н. Чумакова. — Москва : Юрайт, 2023. — 366 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11663-2 — URL: https://urait.ru/bcode/518480 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Хрестоматия по философии в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Н. Чумаков [и др.] ; под ред. А. Н. Чумакова. — Москва : Юрайт, 2023. — 236 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11667-0. — URL: https://urait.ru/bcode/518481 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОГСЭ.02	История	Касьянов, В. В. История России : учеб. / В. В. Касьянов. – Москва: Юрайт, 2021. – 255 с. – Текст: непосредственный.	20	1	+	+
		Касьянов, В. В. История России : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 255 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — URL: https://urait.ru/bcode/516976 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кислицын, С. А. История : учеб. / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — URL: https://book.ru/book/951498 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кислицын, С. А. Россия - моя история : учеб. / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-12357-7. — URL: https://book.ru/book/951713 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		История России. 1914—1941 годы : учеб. для сред. проф. образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 270 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — URL: https://urait.ru/bcode/535091 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		История России. 1941—2015 годы : учеб. для сред. проф. образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 300 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — URL: https://urait.ru/bcode/535093 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		История России. XX — начало XXI века : учеб. для сред. проф. образования / Л. И. Семенникова [и др.] ; под ред. Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. —	б/л		+	+

		Москва : Юрайт, 2024. — 335 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17698-8. — URL: https://urait.ru/bcode/541618 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный				
		Фирсов, С. Л. История России : учеб. для сред. проф. образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 380 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — URL: https://urait.ru/bcode/540360 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		История России. Тесты : учеб. пособие для сред. проф. образования / С. В. Кущенко [и др.] ; ответственный редактор С. В. Кущенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 144 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08115-2. — URL: https://urait.ru/bcode/539509 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		История России XX - начала XXI века : учеб. для сред. проф. образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 311 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — URL: https://urait.ru/bcode/537298 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пленков, О. Ю. Новейшая история : учеб. для сред. проф. образования / О. Ю. Пленков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 347 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16824-2 — URL: https://urait.ru/bcode/531849 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учеб. пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	30	1	+	+
		Мюллер, В. К. Англо-русский, русско-английский словарь / В. К. Мюллер. – Москва: Хит-Книга, 2019. – 448 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учеб. пособие для сред. проф. образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 177 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — URL: https://urait.ru/bcode/518015 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л			+
		Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учеб. / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12535-9. — Текст : непосредственный.	3		+	+
		Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учеб. / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12535-9. — URL: https://book.ru/book/951671 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учеб. пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2. — URL: https://book.ru/book/951670 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Свешникова, Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11329-5. — URL: https://book.ru/book/948709 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 234 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — URL: https://urait.ru/bcode/538711 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Новый немецко-русский и русско-немецкий словарь / сост. О. П. Васильев. – Москва: Дом Славянской книги, 2019. – 512 с. – Текст: непосредственный.	10			
		Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 264 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — URL: https://urait.ru/bcode/515037 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ивлева, Г. Г. Справочник по грамматике немецкого языка : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 163 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12963-2. — URL: https://urait.ru/bcode/515038 (дата обращения: 28.12.2023). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОГСЭ.04	Физическая культура	Физическая культура : учеб. и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. – Москва: Юрайт, 2021. – 424 с. – Текст: непосредственный.	6	1	+	+
		Муллер, А. Б. Физическая культура : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2023. — 424 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-02612-2 — URL: https://urait.ru/bcode/511813 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Виленский, М. Я. Физическая культура : учеб. / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-12454-3. — URL: https://book.ru/book/951559 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Киреева, Е. А. Физическая культура. Практикум : учеб. пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2024. — 104 с. — ISBN 978-5-466-03655-8. — URL: https://book.ru/book/951025 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Кузнецов, В. С. Физическая культура : учеб. / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: https://book.ru/book/951558 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Поливаев, А. Г. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности. Соревнования по игровым видам спорта : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Г. Поливаев. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 103 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13056-0. — URL: https://urait.ru/bcode/542587 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Спортивные игры: правила, тактика, техника : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общ. ред. Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 344 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18365-8. — URL: https://urait.ru/bcode/534867 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Федонов, Р. А. Физическая культура : учеб. / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-466-03006-8. — URL: https://book.ru/book/949385 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Психология физической культуры и спорта : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под ред. А. Е. Ловягиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 390 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17727-5. — URL: https://urait.ru/bcode/533616 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОГСЭ.05	Психология общения	Аминов, И. И. Психология общения : учеб. / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-11894-8. — URL: https://book.ru/book/950293 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Федорова, А. В. Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / А. В. Федорова. — Москва : КноРус, 2023. — 218 с. — ISBN 978-5-406-11633-3. — URL: https://book.ru/book/949501 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Рыжиков, С. Н. Психология общения. Практикум + еПриложение : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2023. — 318 с. — URL: https://book.ru/book/949742 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Бороздина, Г. В. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 392 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — URL: https://urait.ru/bcode/536854 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Корягина, Н. А. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :	б/л		+	+

		Юрайт, 2023. — 493 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533911 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.				
		Лавриненко, В. Н. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Юрайт, 2024. — 325 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — URL: https://urait.ru/bcode/536951 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Садовская, В. С. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 169 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538062 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Леонов, Н. И. Психология общения : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 193 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — URL: https://urait.ru/bcode/516737 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл						
ЕН.01	Химия	Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 452 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — URL: https://urait.ru/bcode/536634 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей) : учеб. / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11295-3. — URL: https://book.ru/book/948704 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Аналитическая химия : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 107 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL: https://urait.ru/bcode/539188 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Александрова, Э. А. Химические методы анализа : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 533 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17730-5. — URL: https://urait.ru/bcode/533631 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 344 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17722-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533610 (дата обращения: 08.02.2024). – Текст : электронный.	б/л		+	+

		Коллоидная химия. Примеры и задачи : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Юрайт, 2024. — 186 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — URL: https://urait.ru/bcode/539027 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учеб. для сред. проф. образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 259 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — URL: https://urait.ru/bcode/540031 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учеб. для сред. проф. образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 309 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08976-9. — URL: https://urait.ru/bcode/540032 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учеб. / Т. А. Хван. – Москва: Юрайт, 2021. – 253 с. — Текст : непосредственный.	21	1		+
		Константинов, В. М. Экологические основы природопользования : учеб. / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020. – 240 с. – Текст : непосредственный.	1			
		Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учеб. / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков. – Москва: Юрайт, 2020. – 304 с. — Текст : непосредственный.	1			
		Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учеб. для сред. проф. образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 278 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — URL: https://urait.ru/bcode/531290 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Колесников, С. И. Экологические основы природопользования : учеб. / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2023. — 233 с. — ISBN 978-5-406-11205-2. — URL: https://book.ru/book/947856 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 377 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-14131-3. — URL: https://urait.ru/bcode/517675 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Косолапова, Н. В. Экологические основы природопользования : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2023. — 194 с. — ISBN 978-5-406-11509-1. — URL: https://book.ru/book/949213. (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Саенко, О. Е. Экологические основы природопользования : учеб. / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09915-5. — URL: https://book.ru/book/943937 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.00 Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учеб. / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2021. – 198 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст : непосредственный..	15	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: https://book.ru/book/948621 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учеб. пособие для сред. проф. образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Юрайт, 2023. — 224 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — URL: https://urait.ru/bcode/519901 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учеб. / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: https://book.ru/book/949413 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	
		Васильева, И. В. Физиология питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 235 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — URL: https://urait.ru/bcode/530347 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 233 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — URL: https://urait.ru/bcode/517391 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	
		Полянская, И. С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учеб. / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: https://book.ru/book/950424 (дата обращения: 12.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 187 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — URL: https://urait.ru/bcode/518549 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л			+

		Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учеб. и практикум для сред. проф. образования / И. Б. Леонова. — Москва : Юрайт, 2024. — 277 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — URL: https://urait.ru/bcode/534739 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л			+
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2019. – 192 с. – Текст : непосредственный.	1			+
		Григорян, Е. С. Товароведение : учеб. пособие / Е. С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 265 с. – Текст : непосредственный.	3			
		Иванов, Г. Г. Организация торговли : учеб. / Г. Г. Иванов. – Москва: КноРус, 2021. – 222 с. – Текст : непосредственный.	15			
		Иванов, Г. Г. Организация торговли (торговой деятельности) : учеб. / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11814-6. — URL: https://book.ru/book/949672 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 642 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — URL: https://urait.ru/bcode/542857 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для сред. проф. образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 478 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — URL: https://urait.ru/bcode/537957 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учеб. пособие для сред. проф. образования / под ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 198 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10480-6. — URL: https://urait.ru/bcode/541671 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Юрайт, 2024. — 405 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538348 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Памбухчиянц, О. В. Основы коммерческой деятельности : учеб. / О. В. Памбухчиянц. – Москва : Дашков и Ко, 2019. – 284 с. – Текст : непосредственный.	15			+
		Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учеб. / О. В. Памбухчиянц. – Москва : Дашков и Ко, 2019. – 294 с. – Текст : непосредственный.	1			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Технология продукции общественного питания. Практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 141 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — URL: https://urait.ru/bcode/542167 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Авроров. — Москва : Юрайт, 2024. — 548 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — URL: https://urait.ru/bcode/534580 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный/	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 203 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — URL: https://urait.ru/bcode/539562 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный/	б/л		+	+
		Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учеб. пособие для сред. проф. образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 299 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — URL: https://urait.ru/bcode/538617 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Инфра–М, 2021. – 398 с. – Текст : непосредственный.	2			+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — Москва: Юрайт, 2021. — 695 с. — Текст : непосредственный.	3		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2021. — 349 с. — Текст : непосредственный.	1		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2023. — 695 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL: https://urait.ru/bcode/517876 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 349 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — URL: https://urait.ru/bcode/517587 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 270 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — URL: https://urait.ru/bcode/540554 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.04	Организация обслуживания	Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	15	1	+	+
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для СПО / В. В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с. – Текст: непосредственный	3			

		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — URL: https://urait.ru/bcode/542639 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный/	б/л		+	+
		Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — URL: https://urait.ru/bcode/544168 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 396 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — URL: https://urait.ru/bcode/538017 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Пястолов, С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга + еПриложение : тесты : учеб./ С. М. Пястолов. – Москва; КНОРУС; 2021. – 246 с. – (СПО). – Текст : непосредственный.	14	1	+	+
		Пястолов, С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. : учеб.-практ. пособие / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-406-11479-7. — URL: https://book.ru/book/948885 (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учеб. для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 224 с. – Текст : непосредственный.	1			
		Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учеб. / А. М. Фридман. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 656 с. – Текст : непосредственный.	4			
		Чечевицына, Л. Н. Экономика организации: учеб. пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020 – 382 с. — Текст : непосредственный.	1			

		Балашов А. П. Менеджмент: учеб. пособие / А. П. Балашов. – Москва: ИНФРА–М, 2019. – 272 с. — Текст : непосредственный.	2			+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации : учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). — Текст : непосредственный.	3			+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учеб. пособие / В. Д. Грибов. – Москва: КноРус, 2021. – 185 с. – Текст: непосредственный.	2			+
		Грибов, В. Д. Менеджмент : учеб. пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 275 с. — ISBN 978–5–406–11602–9. — URL: https://book.ru/book/949310 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Казначевская, Г. Б. Менеджмент : учеб. / Г. Б. Казначевская. — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978–5–406–11318–9. — URL: https://book.ru/book/948590 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2023. — 422 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–15997–4. — URL: https://urait.ru/bcode/523607 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. – Москва : Юрайт, 2023. – 448 с. – (Проф. образование). – ISBN 978–5–534–02995–6. – URL: https://urait.ru/bcode/514107 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Юрайт, 2024. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15613-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538425 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — URL: https://urait.ru/bcode/537932 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Носова, С. С. Основы экономики : учеб. / С. С. Носова. — Москва : КноРус, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8. — URL: https://book.ru/book/951801 (дата обращения: 25.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — URL: https://urait.ru/bcode/538384 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16640-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538424 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02475-3. — URL: https://urait.ru/bcode/535399 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — URL: https://urait.ru/bcode/535392 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — URL: https://urait.ru/bcode/541407 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учеб. пособие / В. Д. Грибов. – Москва: КноРус, 2021. – 185 с. – Текст: непосредственный.	2			+
		Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-11274-8. — URL: https://book.ru/book/948701 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гербер, И. А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер. — Москва : КноРус, 2024. — 234 с. — ISBN 978-5-406-12456-7. — URL: https://book.ru/book/951561 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Гербер, И. А. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» : практическое пособие / И. А. Гербер, Г. М. Базильчук. — Москва : Русайнс, 2024. — 183 с. — ISBN 978-5-466-05505-4. — URL: https://book.ru/book/952940 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16146-5. — URL: https://urait.ru/bcode/538908 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. пособие / Р. Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2024. — 157 с. — ISBN 978–5–406–12763–6. — URL: https://book.ru/book/952436 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологдина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15584-6. — URL: https://urait.ru/bcode/536727 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учеб.-практ. пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 359 с. — ISBN 978-5-406-11568-8. — URL: https://book.ru/book/949269 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар, кондитер» (с практикумом) : учеб. -практ. пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 360 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие / Е. В. Михеева. – Москва: Академия, 2020. – 384 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Вебер, Н. П. Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности Поварское и кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Н. П. Вебер. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-10875-8. — URL: https://book.ru/book/947068 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — URL: https://urait.ru/bcode/536598 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный			+	+

		Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — URL: https://urait.ru/bcode/536599 (дата обращения: 28.02.2024). – Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.08	Охрана труда	Васюкова, А. Т. Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-406-12962-3. — URL: https://book.ru/book/953139 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Косолапова, Н. В. Охрана труда : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 182 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Косолапова, Н. В. Охрана труда : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-12839-8. — URL: https://book.ru/book/952781 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания : учеб. / В. М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учеб. / Н. Н. Карнаух. – Москва: Юрайт, 2020. – 380 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — URL: https://urait.ru/bcode/536603 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К. Я. Гайворонский. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 125 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — URL: https://urait.ru/bcode/537043 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	15	1	+	+
		Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + еПриложение : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2023. — 290 с. — ISBN 978–5–406–11971–6. — URL: https://book.ru/book/950156 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учеб. пособие / Н. В. Косолапова. – Москва: Академия, 2020. – 144 с. – Текст: непосредственный.	2			+

		Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности : учеб. / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 336 с. – URL: https://academia-moscow.ru/reader/?id=550098 (дата обращения: 12.01.2024). – Текст : электронный.	30		+	
		Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — URL: https://urait.ru/bcode/536668 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2–е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 212 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–09079–6. — URL: https://urait.ru/bcode/513803 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учеб. для сред. проф. образования / С. В. Белов. – 6–е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. – 638 с. – (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–16455–8. — URL: https://urait.ru/bcode/531090 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ОП.10	Метрология и стандартизация	Лифиц, И. М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учеб. / И. М. Лифиц. – Москва : КноРус, 2023. – 299 с. – ISBN 978–5–406–11319–6. – URL: https://book.ru/book/948591 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — URL: https://urait.ru/bcode/537200 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учеб. / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. – Москва: Дашков и Ко, 2021. – 666 с. — Текст : непосредственный.	20			
		Моисеенко, Н. С. Основы товароведения : учеб. / Н. С. Моисеенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 414 с. — Текст : непосредственный.	15		+	
		Моисеенко, Н. С. Основы товароведения : учеб. / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978–5–406–11769–9. — URL: https://book.ru/book/949619 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Хрусталева, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учеб. пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978–5–406–10293–0. — URL: https://book.ru/book/944940 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — URL: https://urait.ru/bcode/542857 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.11	Основы финансовой грамотности	Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учеб. для сред. проф. образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 148 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — URL: https://urait.ru/bcode/531714 (дата обращения: 31.01.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учеб. для сред. общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2023. — 139 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17006-1. — URL: https://urait.ru/bcode/532185 (дата обращения: 31.01.2024). — Текст : электронный	б/л		+	
		Шитов, В. Н. Основы финансовой грамотности : учеб. пособие / В. Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2024. — 250 с. — ISBN 978-5-406-12490-1. — URL: https://book.ru/book/951666 (дата обращения: 31.01.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Финансы : учеб. и практикум / Л. А. Чалдаева [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 439 с. – (Проф. образование). – Текст : непосредственный	1		+	+
		Финансы : учебник и практикум для сред. проф. образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 494 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16816-7. — URL: https://urait.ru/bcode/531759 (дата обращения: 01.02.2024).— Текст : электронный	б/л		+	+
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Юрайт, 2023. — 405 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–16925–6. — URL: https://urait.ru/bcode/532026 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Юрайт, 2023. — 213 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–16939–3. — URL: https://urait.ru/bcode/532052 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шеменева, О. В. Организация предпринимательской деятельности : учеб. пособие / О. В. Шеменева, Т. В. Харитонов. – Москва: Дашков и Ко, 2019. – 292 с. – Текст : непосредственный.	22			

		Лапуста, М. Г. Предпринимательство : учеб. / М. Г. Лапуста. – Москва: Инфра–М, 2019. – 384 с. — Текст : непосредственный.	20			
		Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учеб. / Г. А. Яковлев. – Москва: ИНФРА–М, 2020. – 313 с. – (СПО). – Текст : непосредственный.	3			
		Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Б. Морозов. — 4–е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 457 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–13977–8. — URL: https://urait.ru/bcode/515071 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Кузьмина. — 5–е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 469 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–16460–2. — URL: https://urait.ru/bcode/531105 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л. А. Радченко. – Москва: КноРус, 2020. – 321 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	15			+
		Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 05.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пападюк, Т. Г. Бизнес-планирование : учеб. / Т. Г. Пападюк. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. – 240 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учеб. пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: https://book.ru/book/948693 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. А. Сергеев. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 442 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16063-5. — URL: https://urait.ru/bcode/541991 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
П.00 Профессиональный цикл						
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: https://book.ru/book/951826 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			

		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Шатун, Л. Г. Повар : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. – 320 с. – Текст: непосредственный.	1			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
МДК. 01. 02		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+

	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: https://book.ru/book/951826 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.01	Учебная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+

		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: https://book.ru/book/951826 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ПП.01	Производственная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01: учеб. пособие / В. И. Мошков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 82 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Технология приготовления пищи МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учеб. пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: https://book.ru/book/951826 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						

МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 208 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL: https://urait.ru/bcode/539372 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учеб. / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2021. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Селезнева, Л. В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.				

		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.02	Учебная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+

		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.				
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

ПП.02	Производственная практика	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.				
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб.. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторн. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			

		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			

		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: https://book.ru/book/951556 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
УП.03	Учебная практика	Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: https://book.ru/book/951556 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПП.03	Производственная практика	Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: https://book.ru/book/950681 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 256 с. – Текст: непосредственный.	5			+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: https://book.ru/book/951556 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л	1	+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 204 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — URL: https://urait.ru/bcode/540715 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Бурчакова, И. Ю. 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: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учеб. / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: https://book.ru/book/949670 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			+
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Бурчакова, И. Ю. 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: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учеб. / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: https://book.ru/book/949670 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.04	Учебная практика	Бурчакова, И. Ю. 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: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учеб. / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: https://book.ru/book/949670 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2024. — 179 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL: https://urait.ru/bcode/538642 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

ПП.04	Производственная практика	Бурчакова, И. Ю. 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: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.	5	1		+
		Васюкова, А. Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учеб. / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: https://book.ru/book/949670 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: https://book.ru/book/948688 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка : учеб. – Москва: Академия, 2020. – 160 с. – Текст: непосредственный.	21			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: https://book.ru/book/950545 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: https://book.ru/book/948688 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка : учеб. – Москва: Академия, 2020. – 160 с. – Текст: непосредственный.	21			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: https://book.ru/book/950545 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
УП.05	Учебная практика	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: https://book.ru/book/948688 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка : учеб. – Москва: Академия, 2020. – 160 с. – Текст: непосредственный.	21			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: https://book.ru/book/950545 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПП.05	Производственная практика	Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.	20	1		+
		Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учеб. / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-406-11159-8. — URL: https://book.ru/book/948688 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка : учеб. – Москва: Академия, 2020. – 160 с. – Текст: непосредственный.	21			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: https://book.ru/book/950545 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации: учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	3	1	+	+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учеб. / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: https://book.ru/book/949436 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учеб. / А. М. Фридман. – Москва: Дашков и Ко, 2020. – 656 с. – Текст: непосредственный.	4			
		Балашов, А. П. Менеджмент : учеб. пособие / А. П. Балашов. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 272 с. – Текст: непосредственный.	2			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 397 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — URL: https://urait.ru/bcode/538384 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 396 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15649-2.— URL: https://urait.ru/bcode/538017 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 422 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15997-4. — URL: https://urait.ru/bcode/536834 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Шапиро, С. А. Управление персоналом : учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. — Москва : КноРус, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-406-09641-3. — URL: https://book.ru/book/943236 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2019. – 192 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сре. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 695 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL: https://urait.ru/bcode/542216 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ПП.06	Производственная практика	Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации: учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). – Текст: непосредственный.	3	1	+	+
		Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учеб. / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: https://book.ru/book/949436 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учеб. / А. М. Фридман. – Москва: Дашков и Ко, 2020. – 656 с. – Текст: непосредственный.	4			
		Балашов, А. П. Менеджмент : учеб. пособие / А. П. Балашов. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 272 с. – Текст: непосредственный.	2			
		Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 231 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538620 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 397 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — URL: https://urait.ru/bcode/538384 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 396 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15649-2.— URL: https://urait.ru/bcode/538017 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Астахова, Н. И. Менеджмент : учеб. для сред. проф. образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Юрайт, 2024. — 422 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15997-4. — URL: https://urait.ru/bcode/536834 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Шапиро, С. А. Управление персоналом : учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. — Москва : КноРус, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-406-09641-3. — URL: https://book.ru/book/943236 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2019. – 192 с. – Текст: непосредственный.	1			+
		Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. для сре. проф. образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 695 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL: https://urait.ru/bcode/542216 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
МДК. 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+

		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шатун, Л. Г. Повар : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 320 с. – Текст: непосредственный	1			
		Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	15		+	+
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для СПО / В. В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с. – Текст: непосредственный	3			
		Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: https://book.ru/book/947861 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учеб.-практ. пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: https://book.ru/book/949314 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
УП.07	Учебная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 220 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL: https://urait.ru/bcode/538302 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л	1	+	+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+

		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шатун, Л. Г. Повар : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 320 с. – Текст: непосредственный	1			
		Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	15		+	+
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для СПО / В. В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с. – Текст: непосредственный	3			
ПП.07	Производственная практика	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2021. – 203 с. – Текст: непосредственный.	20			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 268 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL: https://urait.ru/bcode/538614 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный	б/л		+	+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.	57			
		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 122 с. – Текст: непосредственный.	3			

		Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учеб.-практ. пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: https://book.ru/book/952723 (дата обращения: 06.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: https://book.ru/book/949312 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2020. – 400 с. – (ПО. Повар, кондитер). – Текст: непосредственный.	3			+
		Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Шатун, Л. Г. Повар : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 320 с. – Текст: непосредственный	1			
		Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — Текст : непосредственный.	15		+	+
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.	б/л		+	+
		Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для СПО / В. В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с. – Текст: непосредственный	3			

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение В).

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды

Система воспитательной работы педагогического коллектива техникума построена на основании Концепции и программы развития техникума, Рабочей программы воспитания, Календарном плане воспитательной работы, образовательных и социальных проектов.

Организация воспитательной работы техникума, в общежитии, студенческих объединениях и учебных группах осуществляется в соответствии с ежегодным планом воспитательной деятельности.

Цель системы воспитания в соответствии с Рабочей программой воспитания:

Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике.

Приоритетными направлениями организации воспитательной деятельности техникума являются:

-Создание условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов. Гражданское и патриотическое воспитание. Гражданская социализация;

-Развитие студенческого коллектива и институтов студенческой самоорганизации и самоуправления, развитие творческой активности студентов;

-Формирование у студентов здорового образа жизни и экологической культуры, всесторонняя профилактика вредных привычек;

-Воспитание культуры общения и поведения в семье, трудовом коллективе, обществе в целом;

-Обеспечение профессиональной направленности воспитательной деятельности. Трудовое воспитание.

Задачи создания условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов решаются в первую очередь через реализацию Цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном», участие студентов в реализации общественно значимых проектов общегуманитарной, патриотической и правовой направленности, а также посредством организации клубной работы. В технукуме открыто Первичное отделение Движения Первых. Каждый понедельник начинается с Церемонии поднятия Государственного флага РФ и реализации Цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном».

В настоящее время военно-патриотический проект «Хлеб Блокады» Барнаульского кооперативного техникума входит в систему гражданского и патриотического воспитания учащейся молодежи города и края. Патриотический проект «Дети войны» Совет соуправления реализует совместно с Советом ветеранов Центрального района г.Барнаула. В 2024 году открыт Военно-патриотический клуб «Комбат», также реализующий гражданско-патриотическое направление воспитания.

Воспитанию нравственно здоровой и культурной личности подчинена деятельность эстетического центра «Пигмалион». Проект «Диалог культур» нацелен на формирование

информационно – культурного иммунитета, социальной и национальной толерантности молодежи в условиях поликультурного общества.

Гражданско-правовое воспитание студентов осуществляется силами правового клуба «Фемида» и клуба «Школа молодого избирателя».

Работа клуба «Фемида» по правовому просвещению и профилактике правонарушений проводится на основе ежемесячного мониторинга выполнения студентами всех специальностей правил внутреннего распорядка техникума и общежития, норм действующего законодательства. Основными формами работы членов клуба являются организация выездных заседаний в учебные группы и общежитие, беседы на правовые темы, оказание юридической помощи. Реализация проектов «Терроризм и экстремизм – проблемы современной России и «Выбирай свое будущее» (по профилактике наркомании) осуществляется не только в студенческой среде, но и в общеобразовательных организациях.

Пробуждение гражданского самосознания, подготовка студентов к реализации конституционных прав проводится силами студенческого объединения «Школа молодого избирателя» Особенностью работы Школы является активное включение студентов в общественно - политическую жизнь города, движение молодежного парламентаризма, апробация конституционных прав граждан в процессе избирательных кампаний в органы студенческого соуправления. В городском модельном (эталонном) Клубе молодого избирателя, созданном на базе техникума, осуществляется координация работы школьных клубов молодых избирателей.

Задачи гражданской социализации также решаются через развернутое волонтерское движение. Волонтерский отряд «Мир Един», объединяющий студентов всех специальностей является активным участником районных и городских добровольческих акций, в том числе «Снежный десант» и «Волонтеры Победы».

Большое внимание администрация техникума и педагогический коллектив уделяют формированию у студентов здорового образа жизни, всесторонней профилактике вредных привычек. В техникуме организована работа здравпункта, ежегодно проводятся профилактические осмотры студентов, осуществляется диспансеризация обучающихся, имеющих хронические заболевания.

Клуб «ЭКО&ЗОЖ» реализует программы и проекты по организации здорового образа жизни и рационального питания. Силами педагога-психолога реализуется программа по формированию жизнестойкости и ценности ЗОЖ у подростков «Ценности жизни». Проводятся тренинговые занятия по формированию компетенций сохранения компонентов психологического здоровья.

Ежегодно студенты и педагоги являются участниками краевых антинаркотических акций «За здоровье и безопасность наших детей», «Классный час: Наркотики. Закон. Ответственность». В систему работы по сохранению здоровья обучающихся вошли День отказа от курения, День без табака, День борьбы со СПИДом, информационные акции по пропаганде здорового образа жизни, классные часы по искоренению вредных привычек.

Большую работу по предотвращению правонарушений, связанных с употреблением алкогольных напитков и профилактики наркомании и СПИДа проводит студенческий совет общежития и воспитательский корпус. Традиционными ежегодными профилактическими мероприятиями в общежитии являются конкурс антирекламы курения, встречи с врачами - наркологами, работа медицинского лектория и др. Волонтеры техникума являются участниками городских профилактических антинаркотических акций.

В техникуме зарегистрирован Студенческий спортивный клуб (ССК) «Спорт Актив». Основное внимание в работе по физическому воспитанию в техникуме сосредоточено на решении следующих задач:

- повышение качества проведения занятий по физической культуре с реализацией индивидуального подхода к обучающимся, использованием новых форм, методов, инвентаря в целях повышения устойчивой мотивации к потребности в здоровом и продуктивном стиле жизни, физическом самосовершенствовании;
- совершенствование тренировочного процесса;
- организация внеклассных спортивно-оздоровительных мероприятий.

В традиционном осеннем Дне здоровья ежегодно принимают участие все учебные нового набора очного отделения техникума. Организуются кросс, состязания по футболу, баскетболу,

гиревому спорту, перетягиванию каната. Наравне со студентами в Дне здоровья участие принимают классные руководители, преподаватели.

В течение каждого учебного года проводятся внутритехникумовские соревнования по настольному теннису, армрестлингу, гиревому спорту, гимнастике, элементам техники баскетбола, стритболу, мини-футболу. Организованы работы спортивных секций по легкой атлетике, баскетболу, волейболу, футболу, лыжам, и другим видам спорта. Организовано участие обучающихся в движении по сдаче норм ГТО.

Мужские и женские сборные команды студентов техникума ежегодно принимают участие более чем в 20 видах соревнований на первенство ПОО г.Барнаула и Алтайского края. Педагогический коллектив техникума ежегодно принимает активное участие в Фестивале физической культуры, культуры и спорта профессиональных образовательных организаций г. Барнаула

В учебно-воспитательный процесс техникума внедрено студенческое самоуправление. Совет соуправления, Совет менеджеров учебных групп, Студенческий совет общежития, Спортивный актив обеспечивают расширение сферы самоуправления, включение в нее основных направлений жизнедеятельности техникума. Средством развития самоуправления, саморазвития и самореализации студентов являются ежегодный Слет отличников и активистов, участие студентов в краевых Слетах лидеров студенческого самоуправления, проектах Движения Первых, федеральных проектах Центросоюза РФ, Всероссийских конкурсах «Большая перемена», «Моя страна – моя Россия».

Развитие художественного творчества и организация досуга студентов осуществляются на общетехникумовских праздниках, конкурсах, концертах и групповых внеклассных мероприятиях. В рамках Творческого центра Совета соуправления организованы танцевальная студия «Феерия» и студия вокального искусства «Апрель». Обновляются формы досуговых мероприятий. День российского студенчества традиционно отмечается в техникуме танцевальным или песенным баттлом между командами студентов и педагогов.

В техникуме активно развивается движение студенческих отрядов. Созданы и активно функционируют Студенческий сервисный отряд (ССервО) «Океан», Сервисный трудовой отряд подростков (СерТОП) «Ариус».

Традиционными культурно-массовыми мероприятиями в общежитии являются: Посвящение в студенты, Фестиваль талантов, Баттл в честь Международного дня студента, Новогодний карнавал с развлекательной программой, конкурсами на лучшую новогоднюю комнату и лучший новогодний этаж; конкурсы «Мистер общежития» и «Мисс общежития», студенческие капустники. Повышению культурного уровня и совершенствованию личностных качеств способствует работа Клуба выходного дня, в рамках которого воспитателями общежития организованы посещения музеев, картинных галерей, театров.

Студенты техникума являются постоянными участниками районных творческих конкурсов «Выставка цветов», «Молодежная палитра», городского Фестиваля-конкурса эстрадного творчества на иностранных языках «Евромикс», краевого Фестиваля творчества и юмора «Педагог +студент», краевых и российских конкурсов вокалистов.

Актовый зал, помещения для организации досуговых событий оборудованы современной звуковой, световой, проекционной техникой. Ежегодно пополняется запас костюмов для выступлений.

Профессиональная направленность воспитательной деятельности обучающихся реализуется через участие в федеральном проекте «Национальный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России». Студенты всех групп специальности в качестве стажеров Профессионального полигона по специальности «Поварское и кондитерское дело» участвуют в профессиональных испытаниях в аудитории работодателей: организуют работу студенческого ресторана, участвуют в кейтеринговом обслуживании, организуют мастер-классы, реализуют проекты по совершенствованию работы предприятий общественного питания системы потребительской кооперации. Актив профессионального клуба технологов «Дело вкуса» ежегодно участвует в организации городских праздничных площадок. Студенты специальности являются участниками чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис», «Технология переработки

дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод», олимпиад профессионального мастерства, финальных состязаний Чемпионата «Карьера в России».
Во время сессии студенты заочного отделения активно вовлекаются во все проводимые мероприятия в качестве участников и экспертов.

Раздел 8. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором техникума и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации проводится в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного экзамена). Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модуля преподавателями рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии и методического совета;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, который включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ПРИЛОЖЕНИЕ В

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.1

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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

	правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов – 288,

из них на освоение МДК 0101 – 12 час.;

МДК 0102 - 38

консультации - 4 час.;

промежуточную аттестацию - 16 час.;

самостоятельная работа – 74 часа,

на практики:

учебную 72 час.,

производственную 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**	**Объем образовательной программы, часов**							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация,** час.	
			Всего, часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					
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	**42**	**32**	8	**-**			**2**	**4**	**4**
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	**94**	**80**	12	**-**			**2**	**4**	**8**
ПК 1.1-1.4	**Учебная и производственная практика**, час.	**144**				**72**	**72**			
	Экзамен по модулю, час.	**8**							**8**	
	Всего:	**288**	**112**	20	-	**72**	**72**	**4**	**16**	**12**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**36**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**36**
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	3.	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2
	4.	Правила адаптации рецептур. Правила разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	2.	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,	2

		проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	3.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	4.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**14**
	1.	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	2
	2.	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.	2
	3.	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	4.	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).	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	2.	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	2

		полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	3.	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**4**
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			**88**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**88**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от	2

		потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	
	3.	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2
	4.	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2
	2.	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2
	3.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2
	2.	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных:	2

		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	
	3.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**14**
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	2
	2.	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	3.	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.	2
	4.	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.	2
	5.	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.	2
	Лабораторные занятия		**4**

	1.	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	2.	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	3.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2
	4.	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**22**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2

		(имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	3.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2
	4.	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	5.	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	6.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	2
	7.	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	8.	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.	2
	9.	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание учебного материала**		**4**
	1.	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2

	2.	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2
	2.	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2
	3.	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	4.	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка словаря иностранных терминов			**8**
Учебная практика **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.			**72**

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	

регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика **Виды работ** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 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**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация ***Экзамен***	**8**
Экзамен по модулю	**8**
Всего:	**288**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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).

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

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

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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 действ.ред.. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 38148).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 79 с. - BOOK.RU
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Текст] : учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с.
Селезнева, Л.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Селезнева — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. - BOOK.RU
Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU
Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2024. - 82 с. – BOOK.RU
11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2023. — 203 с. - ЭБС «Юрайт».
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – М. : Юрайт, 2024. - 248 с. - ЭБС «Юрайт».
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2023. - 163 с. – ЭБС Юрайт.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 79 с. - BOOK.RU
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
7. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
8. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
9. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. http://www.pitportal.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		экзамен, экспертное наблюдение выполнения
	красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– демонстрация ответственности за принятые решения – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	– - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов – 554,
из них на освоение МДК 0201 – 12 час.;
МДК 0202 – 42 часа,
консультации - 4 час.;
промежуточную аттестацию - 22 час.;
самостоятельная работа – 152 часа,
на практики:
учебную 72 час.,
производственную 216 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**	**Объем образовательной программы, часов**							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация,** час.	
			Всего, часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

ПК 2.1.-2.8 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	34	6				2	4	4
ПК 2.1.-2.8	**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	210	186	42	16			2	6	16
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика, час	288				72	216			
	Экзамен по модулю, час.	12							12	
	Всего:	554	220	48	16	72	216	4	22	20

2.2 . Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**44**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**34**
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее	**4**

		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)	**2**
	3.	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	**2**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**10**
	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	**2**
	2.	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования	**2**

		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	**4**
	Практические занятия		**2**
	1.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	**2**
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**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**
	2.	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	**2**

		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)	**2**
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**8**
	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**
	2.	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (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,	**2**

		полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	3.	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**
	Практические занятия		**2**
	1.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	**2**
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 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 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 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 приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			**4**

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**186**
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**186**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**34**
	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	**4**
	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	**4**
	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**
	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	**4**
	5.	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом,	**4**

		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	**4**
		Практические занятия	**2**
	1.	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты	**2**
	1.	**Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, 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**
	2.	**Лабораторная работа.** 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 учебного материала**		**16**
	1.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	**2**

		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 (ру), 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	**4**
	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**
	4.	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	**2**

	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.	**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**2**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**12**
	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**
	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.	**4**
	3.	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена	**4**

		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	
	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	**2**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**20**
	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.	**4**
	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 оладьев 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	**6**

		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	**4**
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных 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**
	Практические занятия		**2**
	1.	Адаптация рецептургорячих 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**
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**20**
	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	**4**

		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.	
	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	**4**
	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	**6**

		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	
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, 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**
	Практические занятия		**2**
	1.	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**2**
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**24**
	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	**4**
	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	**4**

		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**
	4.	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	**4**
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**2**

		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	
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и 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**
	Практические занятия		**2**
	1.	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	**2**
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**24**
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	**2**
	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.	**4**

		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	
	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.	**6**
	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	**6**

		безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, 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**
	Практические занятия		**2**
	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**
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**20**
	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**
	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:	**6**

		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, жареннойцеликом; 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.	
	3.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**6**
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, 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**

	Практические занятия		**2**
	1.	Адаптация рецептур горячих блюд 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**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			**8**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе			**16**
Тематика занятий: Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			**16**

обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы **Виды работ:**	**8**
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
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;	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Провести практические проработки	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	**72**

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. . Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. . 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. . Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. . Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. . Разработка ассортимента горячей 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. . 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.	

. 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 по ПМ. 02 **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. . 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**216**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация *Экзамен*	**10**

Экзамен по модулю	**12**
Всего:	**554**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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;

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,
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

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

3.2.1 Печатные издания:

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. в действ.ред.:
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
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, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : ИЦ "Академия", 2020. - 256 с.
22. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КноРус, 2024. - 321 с. - (СПО). – BOOK.RU
23. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.

25. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
26. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU
27. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2024. — 203 с. — (ПО). - ЭБС «Юрайт».
28. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – М. : Юрайт, 2024. - 248 с. - ЭБС «Юрайт».
29. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия

	соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта

	форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.3

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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА СУЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 в заочной форме обучения:

Всего часов – 420,

из них на освоение МДК 0301 – 12 час.;

МДК 0302 – 60 часов,

консультации - 4 час.;

промежуточную аттестацию - 12 час.;

самостоятельная работа – 106 часов,

на практики:

учебную 72 час.,

производственную 144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, часов							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							Самостоятельная работа, час.
			Обучение по МДК, час.			Практика		Консультации, час.	Промежуточная аттестация, час.	
			Всего, часов	в том числе		Учебная, часов	Производственная, часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.7 ОК1-,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	**42**	**32**	10	-			**2**	**4**	**4**

	ассортимента									
ПК 3.1-3.7.	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**150**	**130**	20	-			**2**	**6**	**12**
ПК 3.1-3.6 ОК 01-06	**Учебная и производственная практика**, час.	**216**				**72**	**144**			
	Экзамен по модулю, час.	**12**							**12**	
	Всего:	**420**	**162**	30		72	144	**4**	**22**	**16**

2.2 . Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	2		3
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			**32**
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2
	2.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	3.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	2
	2.	Использование сезонных, региональных продуктов, потребности различных категорий потребителей, виды методы обслуживания.	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	4

		Требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	
	3.	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)	2
	4.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	2.	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	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	3.	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.	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. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**4**
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**			**130**
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**		**20**
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	2.	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	3.	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.	2
	4.	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.	2
	5.	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.	2

	6.	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	7.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	8.	Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	2
	9.	Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	10.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**26**
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	2.	Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
	3.	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.	2
	4.	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.	2
	5.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок	2
	6.	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	7.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2
	8.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	9.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.	2
	10.	Контроль хранения и расхода продуктов.	2

	11.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**26**
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	2.	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2
	3.	Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	4.	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.	2
	5.	Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	6.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	7.	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	8.	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).	2
	9.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	10.	Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	11.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	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
	2.	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
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**28**
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	3.	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	2
	4.	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	5.	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.	2

	6.	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.	2
	7.	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).	2
	8.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.	2
	9.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	10.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	11.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Лабораторные занятия		**6**
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**30**
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	3.	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	2
	4.	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2

	5.	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.	2
	6.	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	7.	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.	2
	8.	Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	9.	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).	2
	10.	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).	2
	11.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	2
	12.	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Лабораторные занятия		**6**
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2

		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2
		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**12**
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			**72**

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**144**

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.). 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	**4**
Экзамен	**10**
Экзамен по модулю	**12**
Всего:	**420**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащение баз практики

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

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1.Печатные издания:

Нормативные акты:

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 действ.ред.. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
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, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021 - 776 с.

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КноРус, 2024. - 321 с. - (СПО). – BOOK.RU
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2024. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт
4. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 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	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования,

	соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

социального и культурного контекста.		
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов –274,
из них на освоение МДК 0401– 12 час.;
МДК 0402 -30 часов,
консультации – 4 час.;
промежуточную аттестацию - 18 час.;
самостоятельная работа – 66 часов,
на практики:
учебную 72 час.,
производственную 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**	**Объем образовательной программы, часов**							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация,** час.	
			Всего, часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**42**	**32**	10				**2**	**4**	**4**
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**56**	**46**	16				**2**	**4**	**4**

ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**22**	**20**	4						**2**
ПК 4.1-4.6	**Учебная и производственная практика**, час.	**144**				**72**	**72**			
	Экзамен по модулю, час.	**10**							**10**	
	Всего:	**274**	**98**	30		**72**	**72**	**4**	**18**	**10**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 04)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**42**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**42**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	**4**
	2..	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	**2**
	Практические занятия		**4**
	1.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления,	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	**4**

подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	2.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	**2**
	3.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	**2**
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**		**14**
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	**6**
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**
	Практические занятия		**6**
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	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, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			**56**

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**56**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**24**
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	**4**
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**
	3	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	**6**
	4	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**4**
	Лабораторные занятия		**8**

	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**22**
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	**4**
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**
	3	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	**6**
	4	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**
	Лабораторные занятия		**8**
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего	**4**

		суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**4**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**4**
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			**22**
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**22**
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**8**
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	**2**
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**
	3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	**2**
	4	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и	**2**

		подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**12**
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	**2**
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**
	3	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	**2**
	4	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**
	Лабораторные занятия		**4**
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	**4**

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**2**
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**72**

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. 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков 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. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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	**4**
Экзамен	**8**
Экзамен по модулю	**10**
Всего:	**274**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств»;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» оснащен:

Рабочим местом преподавателя;

Столами, стульями (по числу обучающихся);

Доской учебной;

Шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Компьютером, мультимедийным проектором.

Лаборатория: «Учебная кулинарный цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория: «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

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

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**:**

Оснащение баз практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать

возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагаетследующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в действ.ред. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
20. Бурчакова И.Ю. 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: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
21. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. – М. : Кнорус, 2023. – 216 с. – BOOK.RU
22. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.
23. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2020. – 322 с.
24. Славянский А.А. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Славянский. - Москва: КноРус, 2023. - 182 с. - BOOK.RU
25. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
26. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2024. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Проф. образование)
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2023. — 203 с. — (ПО). - ЭБС «Юрайт».
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
4. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения

мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и	

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении	
сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать	

грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов – 352,

из них на освоение МДК 0501– 12 час.;

МДК 0502 – 40 часов,

консультации - 4 час.;

промежуточную аттестацию - 22 час.;

самостоятельная работа – 94 часа,

на практики:

учебную 72 час.,

производственную 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**	**Объем образовательной программы, часов**							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация,** час.	
			Всего, часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.-5.5 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к	**42**	**32**	12	-			**2**	**4**	**4**

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1., 5.6	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**118**	**104**	26	-			**2**	**6**	**6**
ПК 5.1-5.5	**Учебная и производственная практика**, час.	**180**				**72**	**108**			
	Экзамен по модулю, час.	**12**							**12**	
	Всего:	**352**	**136**	38		**72**	**108**	**4**	**22**	**10**

2.2 . Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**32**
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 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. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных	**2**

		кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	Практические занятия		**6**
	1.	**Практическое занятие.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**2**
	2.	**Практическое занятие.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	**4**
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**4**
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	**2**
	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 учебного материала**		**8**
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**
	2	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	**2**
	3	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**
	1.	**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 обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание учебного материала**		**8**
	1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	**2**
	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. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	**2**
	1	**Практическое занятие.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**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, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			**4**

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**104**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**104**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**1**	**Содержание учебного материала**	**26**
		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	**4**
	7	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2**
	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**

	1	**Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	**2**
	2	**Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	**4**
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		**Содержание учебного материала**	**22**
	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	**4**
	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**
	7	**Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**8**
Тема 2.3.		**Содержание учебного материала**	**24**
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**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	**4**
	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.	**4**

		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.	**4**
	3	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	**4**
	4	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	**2**
	5	**Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**6**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**	**32**
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	**6**
	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.	**16**
	3	Оценка качества. Условия и сроки хранения	**2**
	4	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	**2**
	5	**Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**6**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			**6**

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика **Виды работ** **Учебная практика по ПМ.05** **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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. . Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. . 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. . 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.	**72**

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 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация ***Экзамен***	**10**
Экзамен по модулю	**12**
Всего:	**352**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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 «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

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

Оснащенные базы практики

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1.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 действ.ред. № 213-ФЗ].

2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
17. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
18. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст]:учебник. – М. : ИЦ "Академия", 2020.-160 с.
19. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.
20. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
21. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2024. - 350 с. – Book.ru
22. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – М. : РУСАЙНС, 2021. - 328 с. – Book.ru
23. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU
24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2024. — 203 с. - ЭБС «Юрайт».
25. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – М. : Юрайт, 2024. - 248 с. - ЭБС «Юрайт».
26. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.

4.2.1. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: заданий экзамена по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производств
ПК 5.2. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	

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	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	енной практикам

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; 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 экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-	понимание значимости своей профессии	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.6

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. 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 в заочной форме обучения:

Всего часов – 260,
из них на освоение МДК 0601 – 46 час.;
консультации – 2 час.;
промежуточную аттестацию - 14 час.;
Самостоятельная работа – 90 часов,
на практики:
производственную 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**	**Объем образовательной программы, часов**							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация**, час.	
			Всего, часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1-6.3 ОК1,2, 4-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**88**	**86**	38				**4**	**6**	**2**
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2, 4-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**32**	**22**	4						**2**
ПК 6.1-6.5 ОК1,2, 4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	**24**	**16**		**16**					**8**

ПК 6.1-6.5 ОК1,2, 4-7,9-11	**Производственная практика**, час.	**108**				**-**	**108**			
	Экзамен по модулю, час.	**8**							**8**	
	Всего:	**260**	**124**	42	16	**-**	**108**	**2**	**14**	**12**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			**88**
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			**88**
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание учебного материала**		**6**
	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. 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)	2
	2.	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа,	2

		специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских 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.	2
	2.	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.	2
	3.	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, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2

	Практические занятия		**4**
	1.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2
	2.	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	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.	2
	2.	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.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание учебного материала**		**18**
	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
	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). Основные	2

		функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	
	3.	Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2
	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	2
	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	2
	Практические занятия		**8**
	1.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	2.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	3.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	4.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	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	2

		(программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	
	2.	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2
	3.	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	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Планирование производственного задания (программы)	2
	2.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	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 учебного материала**		**28**
	1.	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.	2
	2.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	2
	3.	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2
	4.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2
	5.	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	2

	6.	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2
	7.	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.	2
	Практические занятия		**14**
	1.	Расчет производственной мощности	2
	2.	Расчет товарооборота	2
	3.	Расчет производительности труда	2
	4.	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	5.	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
	6.	Оформление документов: дневного заборного листа	2
	7.	Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	2.	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	Практические занятия		**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 работа Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 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;			**2**

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Анализ основных типов организаций питания. Разработка структуры конкретной организации питания. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. Изучение «Справочника руководителя» Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. Решение ситуационных задач по темам раздела. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 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			**24**
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			**24**
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	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:	2

		- 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.).	
	2.	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	2
	3.	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.	2
	4.	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.	2
	5.	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.	2
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	2

работников кухни, кондитерского цеха	2.	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	3.	Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте	2
	4.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	2.	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
Самостоятельная работа Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). Решение ситуационных задач по темам раздела. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.			**2**
Производственная практика **Виды работ** Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.			**108**

Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 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. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	

Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 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. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения Разработка характеристики исследуемой организации питания Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) Разработка расчетного плана-меню Расчет основных производственных показателей Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) Заключение	**16**
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) 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). 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). Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей	**8**

Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) Составление заключения		
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация ***Экзамен***		**6**
Экзамен по модулю		**8**
	Всего:	**260**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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).

Кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности, 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)

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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 действ.ред. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
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 рецептур блюд и кулинарны
18. х изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2024. - 390 с. - ЭБС «Юрайт».
2. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации [Текст]: учебник / В. Д. Грибов. - Москва: КНОРУС, 2021. - 278 с. - (СПО)
3. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебник / В. Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2023. - 278 с. - (СПО) – BOOK.RU
4. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва: Юрайт, 2024. - 422 с. – ЭБС Юрайт.
5. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / под ред. Ю. В. Кузнецова. - Москва: Юрайт, 2024. - 448 с. -ЭБС Юрайт.
6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО).
7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). – BOOK.RU
8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Г. С. Сологубова. - Москва: Юрайт, 2024. - 332 с. – ЭБС Юрайт
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. —Москва : Юрайт, 2024. - 332 с. - ЭБС Юрайт
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для СПО / В. В. Усов. - М. : ИЦ «Академия», 2019. – 432 с.
11. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2020 – 656 с.
12. Шапиро, С. А., Управление персоналом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. - Москва: КноРус, 2022. — 243 с. - BOOK.RU

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

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2023. — 224 с. – BOOK.RU
2. Иванова, И. А. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва : Юрайт, 2023. - 305 с. - (ПО) – ЭБС «Юрайт».
3. Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с. - (Проф. образование)
4. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение [Электронный ресурс] : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. – BOOK.RU

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 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 занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
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,	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;	

кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	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 занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	

	точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной 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, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

	точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.7

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД.7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Уметь:	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знать:	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов – 338,
из них на освоение МДК 0701– 76 час.;
самостоятельная работа – 6 час.
консультации - 2 час.;
промежуточную аттестацию - 16 час.;
самостоятельная работа – 28 часов,
на практики:
учебную 72 час.,
производственную 144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Объем образовательной программы, часов**								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							**Самостоятельная работа,** час.
			Обучение по МДК, час.			**Практика**		**Консультации,** час.	**Промежуточная аттестация,** час.	
		Объем образовательной программы, часов	**Всего,** часов	**в том числе**		**Учебная,** часов	**Производственная,** часов			
				лабораторные и практические занятия, часов	**курсовая работа (проект),** час.					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1-7.2 ОК 01-10	**Раздел модуля 1.** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места поваром	**16**	**6**					**2**	**6**	**2**
ПК 7.1-7.2 ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**96**	**92**	50						**4**
ПК 7.1-7.2 ОК 01-11	**Учебная и производственная практика**, час.	**216**				**72**	**144**			
	Экзамен по модулю, час.	**10**							**10**	
	Всего:	**338**	**98**	**50**	**-**	**72**	**144**	**2**	**16**	**6**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места поваром			**6**
Тема 1.1 Техническое оснащение рабочего места повара	**Содержание учебного материала**		**2**
	1.	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.	2
Тема 1.2 Оценка качества пищевых продуктов, блюд, напитков и кулинарных изделий	**Содержание учебного материала**		**2**
	1.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	2
Тема 1.3. Принципы системы ХАССП	**Содержание учебного материала**		**2**
	1.	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	2
Самостоятельная работа			**2**

Виды и типы современного механического оборудования, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Работа с нормативно-технологической документацией, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.			
Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			**92**
Тема 2.1 Технология подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей, фруктов и грибов	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени, грибов. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Оценка качества овощей, решение ситуационных задач.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1	Приготовление полуфабрикатов из овощей. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из овощей. Оценка качества полуфабрикатов из овощей.	2
Тема 2.2 Технология подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов, мяса и мяса домашней птицы	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Технологический процесс кулинарной обработки рыбы, морепродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов. Требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мяса домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Оценка качества поступившего мяса, домашней птицы, решение ситуационных задач.	2
Тема 2.3 Технология приготовления супов	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Приготовление супов. Принятие решения по организации процессов приготовления супов. Выбор вариантов оформления супов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2

	2.	Приготовление супов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Приготовление супов. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления супов. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления супов.	2
	2.	Приготовление супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами. Принятие решения по организации процессов приготовления супов. Выбор вариантов оформления супов.	2
	3	Приготовление супов. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов, условия их хранения. Принципы и приемы презентации супов потребителям.	2
Тема 2.4 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Технологический процесс приготовления блюд из овощей и бобовых. Классификация, правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд и гарниров из овощей**.** Пищевая ценность различных видов продуктов.	2
	2	Технологический процесс приготовления блюд из бобовых. Технология подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд и гарниров из бобовых. Пищевая ценность различных видов продуктов.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Приготовление блюд из овощей, бобовых. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд.	2
	2.	Приготовление блюд из овощей, бобовых. Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд и гарниров из овощей и бобовых. Принципы и приемы презентации блюд и гарниров из овощей и бобовых потребителям.	2
	3.	Приготовление блюд из овощей, бобовых. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из овощей и бобовых, условия их хранения. Принципы и приемы презентации блюд и гарниров из овощей и бобовых потребителям.	2
Тема 2.5 Технология приготовления каш и гарниров из круп, блюд и	**Содержание учебного материала**		**8**
	1.	Технология подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении каш и гарниров из круп**.** Пищевая ценность различных видов продуктов.	2

гарниров из макаронных изделий		Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка блюд и гарниров из круп для отпуска на вынос.	
	2.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос.	2.
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, условия их хранения.	2
	2.	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции. Принципы и приемы презентации блюд и гарниров из круп и макаронных изделий потребителям.	2.
Тема 2.6 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	2
	2	Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов, условия их хранения.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное пользование его.	2
	2.	Приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Использование рецептур, технологических карт приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	2
	3.	Приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Отпуск готовых блюд из рыбы и морепродуктов с раздачи, прилавка. Проверка органолептическим способом качества блюд из рыбы и морепродуктов перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.	2
Тема 2.7	**Содержание учебного материала**		**10**

Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы	1.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его.	2
	2.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы. Использование рецептур, технологических карт приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы.	2
	3.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка. Проверка органолептическим способом качества блюд из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.	2
Тема 2.8 Технология приготовления блюд из яиц	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд из яиц. Техника порционирования, варианты оформления. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление блюд из яиц. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд из яиц. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его.	2
	2.	Приготовление блюд из яиц. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Отпуск готовых блюд из яиц с раздачи, прилавка. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.	2
Тема 2.9 Технология приготовления сладких блюд и напитков	**Содержание учебного материала**		**8**
	1	Классификация, ассортимент, приготовление сладких блюд. Технология подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд. Технология приготовления сладких блюд.	2

	2	Технологический процесс приготовления напитков. Правила использования оборудования и инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении напитков. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, методы определения доброкачественности, органолептическая оценка качества напитков перед упаковкой и отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск напитков перед упаковкой, отпуск с раздачи, прилавка.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Приготовление сладких блюд, напитков. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления сладких блюд и напитков. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его.	2
	2.	Приготовление сладких блюд, напитков. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Отпуск готовых сладких блюд и напитков с раздачи, прилавка. Проверка органолептическим способом качества сладких блюд и напитков перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.	2
Тема 2.10 Технология приготовления мучных блюд	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Классификация, ассортимент мучных блюд. Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления мучных блюд**.**	2
	2.	Технологический процесс приготовления различных видов теста. Технологический процесс приготовления различных видов фаршей.	2
	3.	Технологический процесс приготовления мучных блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, методы определения доброкачественности, органолептическая оценка качества блюд, перед упаковкой и отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд перед упаковкой, отпуска с раздачи, прилавка.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Приготовление мучных блюд. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления. Технологический процесс приготовления. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его.	2
	2	Приготовление мучных блюд. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Отпуск готовых блюд, кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	2
	3	Приготовление мучных блюд. Проверка органолептическим способом качества мучных блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.	2

Тема 2.11 Организация работы на контрольно-кассовом оборудовании	**Содержание учебного материала**		**4**
	1.	Организация рабочего места, правила пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS-терминал).	2
	2.	Прием и оформление платежей за блюда, напитки, кулинарные изделия. Проверка качества отпускаемых готовых блюд, напитков, кулинарных изделий. Использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS-терминал). Прием и оформление платежей за блюда, напитки, кулинарные изделия.	2
Самостоятельная работа Виды и типы современного механического, теплового, холодильного оборудования, применяемые при приготовлении блюд, кулинарных изделий. Работа с нормативно-технологической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.			**4**
Учебная практика **Виды работ** Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использование посудомоечных машин Чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использование рецептур, технологических карт для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбор инвентаря и оборудования, безопасное использование их Обработка овощей, фруктов и грибов Нарезка и формование овощей и грибов Подготовка плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов Приготовление блюд и гарниров из овощей Приготовление каш и гарниров из круп Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из морепродуктов Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление блюд из домашней птицы			**72**

Приготовление мучных блюд Приготовление горячих напитки Приготовление сладких блюда Проверка органолептическим способом качества блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционирование, сервировка и отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос Использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Приемка и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	
Производственная практика **Виды работ** Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов по заданию повара; Использование посудомоечные машины, чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования по заданию повара Выполнение задания (заказа) по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления Выполнение задания (заказа) проверки органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение задания (заказа) по использованию рецептуры, технологических карт в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбор инвентаря и оборудования и безопасного пользоваться им по заданию повара Выполнение задания (заказа) по обработке овощей, фруктов и грибов Выполнение задания (заказа) по нарезке и формованию овощей и грибов Выполнение задания (заказа) по подготовке плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Подготовка зерновых и молочные продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Выполнение задания (заказа) по подготовке полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из овощей Выполнение задания (заказа) по приготовлению каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из яиц Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, блюд из домашней птицы Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных блюд Выполнение задания (заказа) по приготовлению сладких блюда, горячих напитки Проверка органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка по заданию повара оказание помощи повару при порционировании, сервировке и отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос	**144**

Выполнение задания (заказа) по использованию контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминал) Оказание помощи повару по приемке и оформлению платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия		
Консультации		**2**
Промежуточная аттестация ***Экзамен***		**6**
Экзамен по модулю		**10**
	Всего:	**338**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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).

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.

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

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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 действ.ред. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2024. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
2. Шатун, Л. Г. Повар [Текст] : учеб. пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. - 320 с.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учеб. пособие / Н. А. Анфимова. - Москва : ИЦ "Академия", 2020. - 400 с.
4. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2024. - 163 с. - ЭБС Юрайт

Электронные издания (ресурсы):

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
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.pitportal.ru/

Дополнительные источники:

1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с. - BOOK.RU
2. Селезнева, Л.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Селезнева — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. - BOOK.RU

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	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;	**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 экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	– 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	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка, обработка различными методами сырья, приготовление презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий: – 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 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	
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;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	– 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	- 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 экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	– понимание значимости своей профессии	

основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК. 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- адекватность использования знаний финансовой грамотности, умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.1

Рабочая программа учебной дисциплины основы философии

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	***Объем часов***
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*10*
Объем образовательной программы в академических часах	*42*
в том числе:	
теоретическое обучение	*10*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

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 Предмет философии и ее история			**20**	
Тема 1.1 Основные понятия и	**Содержание учебного материала**			
	1.	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии:	**4**	

предмет философии		понятийность, логичность, рефлективность		**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**			
	1.	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	3.	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**			
	1.	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	**4**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4 Современная философия	**Содержание учебного материала**			
	1.	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			**20**	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**			
	1.	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала**			
	1.	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	**6**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		

Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**			
	1.	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	**4**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
	Содержание учебного материала			
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	1.	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	**4**	**ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	2.	Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
Промежуточная аттестация ***Дифференцированный зачет***			**2**	
Всего:			**42**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

Оборудование кабинета «Социально-экономических дисциплин»**:**

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- технические средства (компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

1. Сычев, А. А. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / А. А. Сычев. - Москва : КНОРУС, 2021. – 368 с. - (СПО. ТОП-50).
2. Сычев, А. А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Сычев. – Москва: КнРус, 2024. – 366 с. – BOOK.RU
3. Лавриненко, В. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник и практикум / В. Н. Лавриненко. – Москва: Юрайт, 2023. - 377 с. – ЭБС Юрайт
4. Степанова, О. П. Основы философии. Практикум : учеб. пособие / О. П. Степанова. — Москва : Русайнс, 2024. — 90 с. — ISBN 978-5-466-04458-4. — URL: https://book.ru/book/951839 (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный
5. Горелов, А. А. Основы философии : учеб. пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. — Москва : КноРус, 2024. — 227 с. — ISBN 978-5-406-12552-6. — URL: https://book.ru/book/951740 (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный
6. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Д. Иоселиани. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 473 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13859-7. — URL: https://urait.ru/bcode/532632 (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный
7. Хрестоматия по философии в 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / под ред. А. Н. Чумакова. - Москва : Юрайт, 2023. - 236 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт
8. Хрестоматия по философии в 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / под ред. А. Н. Чумакова. - Москва : Юрайт, 2023. - 236 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт.

3.2.2 Электронные издания (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

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Краткий философский словарь [Текст] / отв. ред. А. П. Алексеев. – Москва: Оригинал-макет, 2017. – 496 с.
2. Куликов, Л. М. Основы философии [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Л. М. Куликов Л.М. - Москва: КноРус, 2023. — 294 с. – BOOK.RU
3. Гуревич, П. С. Основы философии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуревич П.С. - Москва: КноРус, 2023. - 478 с. – BOOK.RU

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: -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.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в	Устный опрос; аналитическая работа с оригинальными текстами; домашняя работа творческого и проблемного характера; Написание рефератов Тестирование Написание философского эссе

-О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); -тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.2

Рабочая программа учебной дисциплины история

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
ОК 03	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
ОК 05	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте	назначение международных организаций и основные направления их деятельности;
ОК 06	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
ОК 09	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	***Объем часов***
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*10*
Объем образовательной программы в академических часах	*38*
в том числе:	
теоретическое обучение	*8*
практические занятия	
Самостоятельная работа	*28*
Промежуточная аттестация в форме ***Дифференцированного зачета***	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

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. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**8**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**26**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09**
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия,	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.02, ОК.03, ОК.05,**
	1.Информационное общество. Глобализация и ее последствия		

международные отношения	2.Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		**ОК.06, ОК.09**
Самостоятельная работа		**2**	
Промежуточная аттестация в форме *Дифференцированного зачета*		**2**	
Всего:		**38**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины История предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

Основные печатные и электронные издания:

1. Касьянов, В. В. История России [Текст]: учебник / В. В. Касьянов. Москва: Юрайт, 2021. - 255 с.
2. Касьянов, В. В. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Касьянов. - Москва: Юрайт, 2023. - 255 с. – ЭБС Юрайт
3. Кислицын, С. А. История : учеб. / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — URL: https://book.ru/book/951498 (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный.
4. Кислицын, С. А. Россия – моя история : учеб. / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва : КноРус, 2024. — 289 с. — ISBN 978-5-406-12357-7. — URL: https://book.ru/book/951713. (дата обращения: 06.02.2024). — Текст : электронный
5. Пленков, О. Ю. Новейшая история [Электронный ресурс]: учебник / О. Ю. Пленков. - Москва: Юрайт, 2023. - 398 с. -ЭБС Юрайт.
6. История России XX - начала XXI века : учеб. для сред. проф. образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 311 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — URL: https://urait.ru/bcode/537298 (дата обращения: 04.03.2024). — Текст : электронный

Дополнительные источники

1. Зуев, М. Н. История России : учеб. и практикум для сред. проф. образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 706 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15483-2. — URL: https://urait.ru/bcode/536652 (дата обращения: 04.03.2024). — Текст : электронный
2. История России. 1941—2015 годы : учеб. для сред. проф. образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 300 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — URL: https://urait.ru/bcode/535093 (дата обращения: 05.03.2024). — Текст : электронный
3. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 c. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91875.html
4. Бакирова, А. М. История: учебное пособие для СПО / А. М. Бакирова, Е. Ф. Томина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 366 c. — ISBN 978-5-4488-0536-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91876.html

5. Баранникова, Н. В. История: учебно-методическое пособие для СПО / Н. В. Баранникова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 123 c. — ISBN 978-5-4488-0313-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86137.html
6. Волхонская, Г. П. История: электронное учебно-методическое пособие / Г. П. Волхонская ; составители Г. П. Волхонская. — Омск: Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2019. — 115 c. — ISBN 978-5-91930-107-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/95628.html
7. Дворниченко А.Ю. История России:/учебник/А.Ю.Дворниченко, Ю.В.Тот, М.В.Ходяков.-Москва: КНОРУС, 2022-672с
8. История и философия экономики: учебное пособие/коллектив авторов; под ред. М.В.Конотонова.-3-е изд., стер.-Москва: КНОРУС, 2022-662с
9. Михайлова Н.В. Отечественная история: учебное пособие/ Н.В.Михайлова.- Москва: КНОРУС, 2022-190с.
10. Носкова, И. А. История: учебно-методическое пособие для подготовки к семинарским занятиям / И. А. Носкова; под редакцией И. И. Турского. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2018. — 161 c. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83930.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.3

Рабочая программа учебной дисциплины иностранный язык в профессиональной деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ *(АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)*

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*28*
Объем образовательной программы в академических часах	*164*
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	*22*
Самостоятельная работа	*136*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированных зачетов***	*6*

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем	Коды компетенций,

		часов	формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-корректив курс		**14**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Раздел 2. Развивающий курс		**84**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

здорового образа жизни	- система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	- предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**54**	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**6**	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	**6**	
	3. Составление меню, названия блюд	**6**	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	**6**	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	**6**	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	**6**	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	**6**	
	8. Организация работы официанта и бармена	**6**	
	9. Кухня народов мира	**6**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированных зачетов*		**12**	
Всего:		**164**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами.

Основные источники:

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» [Текст]: учеб/ пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с.- (СПО).

2. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. - Москва: КноРус, 2021. - 267 с. - ЭБС BOOK.RU

Дополнительные источники:

1. Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности "Технология продукции общественного питания" [Электронный ресурс]: учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. - Москва: КНОРУС, 2021. - 218 с. - ЭБС BOOK.RU

2. Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учеб. для сред. проф. образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 456 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — URL: https://urait.ru/bcode/516253 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 213 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — URL: https://urait.ru/bcode/513406 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный

Интернет-ресурсы:

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britanica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -дифференцированный зачет
Умения: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.4

Рабочая программа учебной дисциплины иностранный язык в профессиональной деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ *(НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)*

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*28*
Объем образовательной программы в академических часах	*164*
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	*22*
Самостоятельная работа	*136*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированных зачетов***	*6*

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**14**	
Тема 1.1.	**Тематика практических занятий**	**8**	

Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Фонетический материал - основные звуки и интонемы немецкого языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом es gibt; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber. - образование временных форм глагола (Präsens, Präteritum, Futurum).	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Раздел 2. Развивающий курс		**84**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности; - образование и употребление глаголов в Perfekt.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.4.	**Тематика практических занятий**	**6**	

Досуг	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum. - использование глаголов в Präsens для выражения действий в будущем; - придаточные предложения времени и условия (wenn, wann).		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum. - местоимения: указательные (diese/dieser/dieses, jene/jener/jenes) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами weil, wenn, wann, während, als,nachdem, sobald. - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения jemand, niemand, man, manch(e). - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Präsens Passiv. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами bis, damit, ob, obwohl; - предложения с союзом weder…noch; - дифференциальные признаки глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Präsens Passiv; - сложноподчиненные предложения с придаточными условия.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: -сложноподчиненные предложения с союзами bis, damit, ob, obwohl; -сложноподчиненные предложения с придаточными условия. Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Präsens Passiv.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Präteritum; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum; - Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**54**	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**		**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**6**	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	**6**	
	3. Составление меню, названия блюд	**6**	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	**6**	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	**6**	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	**6**	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	**6**	
	8. Организация работы официанта и бармена	**6**	
	9. Кухня народов мира	**6**	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированных зачетов*		**12**	
Всего:		**164**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами.

1. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 264 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — URL: https://urait.ru/bcode/515037 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges : учеб. / Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. — Москва : КноРус, 2023. — 346 с. — ISBN 978-5-406-10335-7. — URL: https://book.ru/book/944959 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.
2. Коноплева, Т. Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь : учеб. пособие / Т. Г. Коноплева. — Москва : КноРус, 2024. — 93 с. — ISBN 978-5-406-12106-1. — URL: https://book.ru/book/950706. (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.
3. Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Базовый уровень: 10—11 классы : учеб. для сред. общего образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Юрайт, 2023. — 355 с. — (Общеобразов. цикл). — URL: https://urait.ru/bcode/530387 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

Интернет-ресурсы

1. http://www.dw-world.de/dw/article

2. http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 5. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 6. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 7. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 8. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -дифференцированный зачет
Умения: 9. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами,

10. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 11. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 12. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 13. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 14. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 15. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 16. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.5

Рабочая программа учебной дисциплины физическая культура

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*2*
Объем образовательной программы в академических часах	*164*
в том числе:	
теоретическое обучение	*2*
Самостоятельная работа	*162*
Промежуточная аттестация *дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Код
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Научно - методические основы формирования физической культуры личности		**12**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала:**	**12**	
	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	**2**	

	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.			ОК8
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	**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.			
	Практические занятия:		**10**	
	1.	Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.	2	ОК8.
	2.	Выполнение комплексов упражнений для глаз. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	2	ОК8.

	3.	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.	2	ОК8.
	4.	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	2	ОК8.
	5.	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	1	ОК8.
	6.	Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	1	ОК8.
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			**108**	
Тема 2.1.Легкая 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.			
	Практические занятия:		**24**	
	1	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.	6	ОК8.
	2	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.	6	ОК8.
	3	-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	4	ОК8.
	4	-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.	4	ОК8.
	5	-воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	4	ОК8.
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**			
	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.			
	Практические занятия.		**12**	
	1.	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	10	ОК8.
	2.	Подвижные игры различной интенсивности.	2	ОК8.
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 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.			
	Практические занятия		**48**	
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.	8	ОК8.
	2.	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.	28	ОК8.

		-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	3.	Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	4	ОК8.
	4.	Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	4	ОК8.
	5.	Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.	4	ОК8.
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала:**			
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний			
	Практические занятия:		**12**	
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.	4	ОК8.
	2.	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:	4	ОК8.

	3.	воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.	2	ОК8.
	4.	Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп	2	ОК8.
Тема 2.5 Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала;**			
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). **Катание на коньках.** Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. **Кроссовая подготовка.** Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.			
		Практические занятия:	**12**	
	1	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта	4	ОК8.
	2	Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:	2	ОК8.

	3	-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.	4	ОК8.
	4	Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.	2	ОК8.
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			**32**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала:**			
	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.			
	Практические занятия:		**32**	
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	8	ОК8.
	2	Формирование профессионально значимых физических качеств.	6	ОК8.

	3	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	6	ОК8.
	4	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	6	ОК8.
	5	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	6	ОК8.
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированных зачетов***			**12**	
		Всего:	**164**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2020. - 424 с

2. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2023. - 424 с. - ЭБС «Юрайт».

3. Виленский, М. Я. Физическая культура : учеб. / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-12454-3. — URL: https://book.ru/book/951559 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

4. Киреева, Е. А. Физическая культура. Практикум : учеб. пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2024. — 104 с. — ISBN 978-5-466-03655-8. — URL: https://book.ru/book/951025 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

5. Кузнецов, В. С. Физическая культура : учеб. / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: https://book.ru/book/951558 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

6. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры [Текст]: учеб. пособие / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. - Москва: Юрайт, 2019. - 493 с. - (ПО)
7. -Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры [Текст]: учеб. пособие / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова. - Москва: Юрайт, 2019. - 531 с. - (ПО
8. -Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад [Текст]: учеб. пособие / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. - Москва: Юрайт, 2019. - 793 с. - (ПО)

Дополнительные источники:

1. Поливаев, А. Г. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности. Соревнования по игровым видам спорта : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Г. Поливаев. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 103 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-13056-0. — URL: https://urait.ru/bcode/542587 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.
2. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общ. ред. Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 344 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18365-8. — URL: https://urait.ru/bcode/534867 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный
3. Психология физической культуры и спорта : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под ред. А. Е. Ловягиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 390 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17727-5. — URL: https://urait.ru/bcode/533616 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; -средства профилактики перенапряжения.	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу. Согласно нормам, формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни. Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме. Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики.	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет

Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ. В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя. Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление. Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине. Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы. Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта. Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях. С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта. Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе. Выступление с сообщением. Наблюдение преподавателя и его устная оценка. Выполнение контрольных нормативов. Наблюдение преподавателя и его устная оценка. Проведение мероприятия обучающегося. Дифференцированный зачет.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.6

Рабочая программа учебной дисциплины адаптивная физическая культура

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; -средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Объем образовательной программы в академических часах	*164*
Самостоятельная рабта	*162*
Промежуточная аттестация *дифференцированного зачета*	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Адаптивная физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Оздоровительная, лечебная и адаптивная физическая культура	**Содержание учебного материала**		**50**	ОК 8
	1	Физическая культура в общекультурном и профессиональном развитии человека.		
	2	Физическая культура в социальном развитии человека.		
	3	Основы здорового образа жизни		

	4	Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей		
Тема 2. Оздоровительные системы физических упражнений и адаптивная физическая культура	**Содержание учебного материала**		**30**	ОК 8
	1	Основы оздоровительных систем физических упражнений и адаптивной физической культуры		
	2	Средства и методы оздоровительные системы физических упражнений и адаптивная физическая культура.		
Тема 3. Терренкур и легкоатлетические упражнения в оздоровительной тренировке	**Содержание учебного материала**		**32**	ОК 8
	1	Основы терренкура и легкой атлетики.		
	2	Улучшение морфофункционального состояния и повышение уровня подготовленности с использованием терренкура, средств и методов легкой атлетики		
Тема 4. Подвижные и спортивные игры в оздоровительной тренировке	**Содержание учебного материала**		**20**	ОК 8
	1	Основы подвижных и спортивных игр		
	2	Техника упражнений в подвижных и спортивных играх.		
Тема 5. Лыжная подготовка в оздоровительной тренировке.	**Содержание учебного материала**		**20**	ОК 8
	1	Основы лыжной подготовки.		
	2	Техника способов передвижения на лыжах		
	Промежуточная аттестация ***Зачет*** ***Дифференцированный зачет***		 **10** **2**	
	Всего		**164**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Спортивный зал

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами.

3.2.1. Основные источники

1. Физическая культура : учеб. и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. – Москва: Юрайт, 2021. – 424 с. – Текст: непосредственный

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2023. — 424 с. — (Проф.

образование). — ISBN 978-5-534-02612-2 — URL: https://urait.ru/bcode/511813. (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

3. Психология физической культуры и спорта : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под редакцией А. Е. Ловягиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 390 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17727-5. — URL: https://urait.ru/bcode/533616. (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

4. Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.1. Игры олимпиад / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков. – Москва : Юрайт, 2021. – 793 с. – (ПО). — Текст : непосредственный.

5. Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.2. Олимпийские зимние игры / Г. Н. Германов [и др.]. – Москва : Юрайт, 2021. – 493 с. – (ПО). – Текст: непосредственный.

6. Германов, Г. Н. Теория и история физической культуры : учеб. пособие, В 3-х т. Т.3. Параолимпийские игры / Г. Н. Германов [и др.]. – Москва : Юрайт, 2021. – 531 с. – (ПО). – Текст: непосредственный.

7. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Юрайт, 2023. — 749 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — URL: https://urait.ru/bcode/531272 (дата обращения: 31.01.2024). — Текст : электронный.

8. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Юрайт, 2023. — 442 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — URL: https://urait.ru/bcode/530805 (дата обращения: 31.01.2024).— Текст : электронный

9. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры : учеб. пособие для сред. проф. образования / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова ; под общей редакцией Г. Н. Германова. — Москва : Юрайт, 2023. — 531 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-12100-1. — URL: https://urait.ru/bcode/517856 (дата обращения: 31.01.2024).— Текст : электронный

10. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491233

11. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849

12. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Физическая культура [Электронный ресурс] учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - Москва: Юрайт, 2020. - 424 с. - ЭБС «Юрайт».

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2019. - 424 с. - ЭБС «Юрайт».

2. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. Ф. Жданкина.- М. : Юрайт, 2019. - 125 с. – ЭБС «Юрайт».

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать:	Точно формулировать правила игры по	Выступление с

-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; -средства профилактики перенапряжения.	всем видам, включенным в рабочую программу. Согласно нормам, формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни. Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме. Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики.	сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Уметь: -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 специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ. В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя. Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление. Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях. С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта. Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе. Выступление с сообщением. Наблюдение преподавателя и его устная оценка. Портфолио личных достижений обучающегося. Наблюдение преподавателя и его устная оценка. Проведение мероприятия Дифференцированный зачет.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.7

Рабочая программа учебной дисциплины психология общения

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Психология общения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*10*
Объем образовательной программы в академических часах	*38*
в том числе:	
теоретическое обучение	*8*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	*2*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология общения

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**
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	3.	Единство общения и деятельности.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	Содержание учебного материала		**4**	

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	1.	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Невербальная коммуникация.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	3.	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Стратегия разрешения конфликтов.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	2.	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Тема 8.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**

Общие сведения об этической культуре		принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2.	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
Промежуточная аттестация ***Дифференцированный зачет***			**2**	
Всего:			**38**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Социально-экономических дисциплин

Оборудование кабинета:

- компьютер
- оргтехника
- доска
- телевизор
- шкафы для хранения учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аминов, И. И. Психология общения : учеб. / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-11894-8. — URL: https://book.ru/book/950293 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

2. Бороздина, Г. В. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 392 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — URL: https://urait.ru/bcode/536854 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 493 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533911 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный.

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Юрайт, 2024. — 325 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — URL: https://urait.ru/bcode/536951 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

5. Леонов, Н. И. Психология общения : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 193 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — URL: https://urait.ru/bcode/516737 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный

6. Рыжиков, С. Н. Психология общения. Практикум + еПриложение : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2023. — 318 с. — URL: https://book.ru/book/949742 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

Садовская, В. С. Психология общения : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 169 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — URL: https://urait.ru/bcode/538062 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

Федорова, А. В. Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / А. В. Федорова. — Москва : КноРус, 2023. — 218 с. — ISBN 978-5-406-11633-3. — URL: https://book.ru/book/949501 (дата обращения: 12.01.2024). — Текст : электронный

Интернет-ресурсы:

1. http: // ru.wikipedia.org
2. http: // www.psychology.az
3. http: // psylive.ru
4. http: // slovari.yandex.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - 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.	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации намечает и описывает приемы саморегуляции	**Текущий контроль при проведении:** - анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; -дифференцированный зачет
Умения: - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	**Текущий контроль:** - активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.8

Рабочая программа учебной дисциплины химия

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ХИМИЯ

2024 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*12*

Объем образовательной программы в академических часах	*160*
в том числе:	
теоретическое обучение	*4*
практические занятия (если предусмотрено)	*8*
Самостоятельная учебная работа (всего)	*142*
Консультации	*2*
Промежуточная аттестация **Экзамен**	*6*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Химия.

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 Физическая химия			**42**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	1.	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	2	
	2.	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	
	Практические занятия		**2**	
	1.	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1.	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние веще-ства. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желиро-ванных блюд, каш)	2	
	3.	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и	2	

		птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	4	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	ОК 4,ОК 6
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
	3	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ОК4, ОК6
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды	2	
	3.	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.	2	
	4.	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	

	Практические занятия		**2**	
	1.	Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	ОК4, ОК6
Тема 1.5. Поверх-ностные явления.	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2	Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	2	
	3	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Приме-нение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
Раздел 2. Коллоидная химия			**36**	
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисци-плинами.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 2.2 Коллоидные растворы	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных	2	

		растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Практические занятия		**2**	
	1.	Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторные занятия		**2**	
	2.	Получение коллоидных растворов.	2	ОК4, ОК6
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Эмульсии.	2	
	3.	Пены. Порошки.	2	
	4.	Аэрозоли, дымы, туманы.	2	
	5.	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	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**		**12**	
	1.	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС.	2	
	3.	Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	2	
	4.	Студни, методы получения, синерезис.	2	
	5.	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	Изучение процессов набухания и студнеобразования	2	ОК4, ОК6
Раздел 3. Аналитическая химия			**66**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

		питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**		**32**	
	1.	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.	2	
	3.	Произведение растворимости, условия образования осадков	2	
	4.	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	5.	Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	6.	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	7.	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	2	
	8.	Систематический ход анализа соли	2	
	Лабораторные занятия		**14**	
	1.	Первая аналитическая группа катионов.	2	ОК4, ОК6
	2.	Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	4	
	3.	Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп	4	ОК4, ОК6

	4.	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	4	ОК4, ОК6
	Практические занятия		**2**	
	1.	Решение задач на правило произведение растворимости.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количе-ственного анализа.	**Содержание учебного материала**		**24**	
	1.	Понятие. Сущность методов количественного анализа.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	2.	Операции весового (гравиметрического) анализа	2	
	3.	Сущность и методы объемного анализа.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	4.	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы.	2	
	5.	Теория индикаторов	2	
	6.	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	7.	Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	
	8.	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторные занятия		**6**	
	1.	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	2.	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ОК4, ОК6
	3.	Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК4, ОК6
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторные занятия		**2**	
	1.	Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
Самостоятельная работа обучающихся			**8**	

Написать термохимическое уравнение реакции реакции; .Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности». Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	3	
Составление формул и схем мицеллы гидрозоля. Подготовить компьютерные презентации на тему:Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	2	
Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в про-ведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологичес-кого контроля. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	3	
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация Экзамен	**6**	
Всего:	**160**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория химии.

Оборудование лаборатории химии:

- Аппарат для дистилляции воды
- Набор ареометров

- Баня комбинированная лабораторная
- Весы технические с разновесами
- Весы аналитические с разновесами
- Весы электронные учебные до 2 кг
- Гигрометр (психрометр)
- Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
- Колонка адсорбционная
- Магнитная мешалка
- Нагреватель для пробирок
- pH-метр милливольметр
- Печь тигельная
- Спиртовка
- Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
- Установка для титрования
- Центрифуга демонстрационная
- Шкаф сушильный
- Электроплитка лабораторная
- Посуда:
- Бюксы
- Бюретка прямая с краном или оливой
- вместимостью 10 мл, 25 мл
- Воронка лабораторная
- Колба коническая разной емкости
- Колба мерная разной емкости
- Кружки фарфоровые
- Палочки стеклянные
- Пипетка глазная
- Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
- Пипетка с делениями разной вместимостью
- Пробирки
- Стаканы химические разной емкости
- Стекла предметные
- Стекла предметные с углублением для капельного анализа
- Ступка и пестик
- Тигли фарфоровые
- Цилиндры мерные
- Чашка выпарительная
- Вспомогательные материалы:
- Банка с притертой пробкой
- Бумага фильтровальная
- Вата гигроскопическая
- Груша резиновая для микробюреток и пипеток
- Держатель для пробирок
- Ерши для мойки колб и пробирок
- Капсулаторка
- Карандаши по стеклу
- Кристаллизатор
- Ножницы
- Палочки графитовые
- Трубки резиновые соединительные.
- Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками

- Штатив для пробирок
- Щипцы тигельные
- Фильтры беззольные
- Трубки стеклянные
- Трубки хлоркальциевые
- Стекла часовые
- Эксикатор
- Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

Основные источники:

1. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 1. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова.-2-е изд., испр. и доп. -М.: Юрайт, 2023. - 551с. - (Проф. образование).
2. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 2. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2023. -355 с.
3. Александрова, Э. А. Химические методы анализа : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 533 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17730-5. — URL: https://urait.ru/bcode/533631 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный
4. Аналитическая химия : учеб. пособие для сред. проф. образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 107 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL: https://urait.ru/bcode/539188 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный
5. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2023. — 473 с. — ЭБС «Юрайт».
6. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2023. — 278 с. — ЭБС «Юрайт».
7. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Физическая химия : учеб. для сред. проф. образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 259 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — URL: https://urait.ru/bcode/540031 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

Саенко, О. Е. Химия (для нехимических специальностей) : учеб. / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11295-3. — URL: https://book.ru/book/948704 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный

Интернет-ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.9

Рабочая программа учебной дисциплины экологические основы природопользования

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2024 г.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**10**
Объем образовательной программы	**38**
Самостоятельная работа	28
теоретическое обучение	8
практические занятия (если предусмотрено)	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

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 Особенности взаимодействия природы и общества.			**22**	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Формы взаимодействия природы и общества.	2	**ОК 2 ОК 4-7 ОК 11**
	2.	Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	3.	Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	4	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества	2	**ОК 2 ОК 4-7**
	2.	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	2	
	3.	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
Тема 1. 3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1.	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	2	**ОК 2 ОК 4-7**
	2.	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое	2	

		и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.		
	3.	«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов	2	
	4.	Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	2	
	5.	Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	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**		**8**	
	1.	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	**ОК 2-3**
	2.	Органы управления и надзора по охране природы.	2	
	3.	Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	4.	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	**ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11**
	2.	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Промежуточная аттестация ***Дифференцированный зачет***			**2**	

Всего:	**38**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Экологические основы природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. ФЗ от 02.01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
(в действующей редакции)
2. Федеральный закон от 10.01.1996 № 4-ФЗ «О мелиорации земель»;
(в действующей редакции)
3. Федеральный закон от 18.06.2001 № 78 «О землеустройстве».
4. Федеральный закон от 10.01. 2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в действующей редакции).
5. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»
6. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»
7. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и
улучшения использования природных ресурсов».
8. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»
9. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях«
10. Приказ Госкомэкологии РФ от 25.09.1997 N 397 "Об утверждении "Перечня нормативных документов, рекомендуемых к использованию при проведении государственной экологической экспертизы, а также при составлении экологического обоснования хозяйственной и иной деятельности"
11.Приказ Минтруда России от 24.01.2014 N 33н (ред. от 27.04.2020) "Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.03.2014 N 31689) (в действующей редакции)

2.3. Основные источники:

1. Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - М.: ИЦ "Академия", 2020 - 240 с.
2. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник / Т. А. Хван. - М. : Юрайт, 2021. - 253 с.
3. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков.— М. : Юрайт, 2020. - 304 с.
4. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Хван. - М. : Юрайт, 2020. - 253 с. - ЭБС Юрайт

5. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков.— М. : Юрайт, 2020. - 304 с.– ЭБС Юрайт.
6. Саенко, О.Е. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. - Москва: КноРус, 2023. - 214 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
7. Косолапова, Н.В. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва: КноРус, 2023. - 194 с. – (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU

3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

Интернет-ресурс.

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. http://ecoportal.ru/ - мощный экологический портал
5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. http://ecobez.narod.ru/organisations.html - список основных международных организаций.
7. www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. http://zapovednik.cwx.ru/
9. http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html
10. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.2.3 Дополнительные источники:

Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
2.«Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
3.«Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

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 природопользова ния;	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
-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.		
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной	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	**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 аттестация**:

деятельности регламенты экологической безопасности	Рациональность действий и т.д.	- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.10

Рабочая программа учебной дисциплины микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	***Объем часов***
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*12*
Объем образовательной программы в академических часах	*138*
в том числе:	
теоретическое обучение	*6*
практические занятия (если предусмотрено)	*6*
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
консультации (если предусмотрено)	*2*
Самостоятельная работа	*118*
Промежуточная аттестация в форме ***экзамен***	*6*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

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**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	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		**38**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	2	
	2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	2	
	3. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Изучение устройства микроскопа. Изучение	2	

		препаратов различных микроорганизмов.		
	2.	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2 Физиология микробов	**Содержание учебного материала**		**10**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2	
	2.	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	
	3.	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	
	Лабораторные занятия		**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	2.	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		**6**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2	
	2.	Распространение микробов в природе.	2	
	3.	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби-ологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	
	3.	Микробиология основных пищевых продуктов.	2	

	4.	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	Практические занятия		**4**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	1.	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	2.	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания			**40**	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	2	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	2.	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	
	3.	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	**ОК 1-7, 9,10** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	Практические занятия		**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		**6**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	1.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
	2.	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	Практические занятия		**2**	**ОК 1-7, 9,10**

	1.	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	2.	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	2	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	2	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	
	3.	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.	2	
	4.	Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Практические занятия		**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	2.	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		**14**	
	1.	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	2	**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10**
	2.	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	3.	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	2	
	4.	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	2	
	5.	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	Практические занятия		**4**	**ОК 1-7, 9,10**

	1.	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания			**42**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		**14**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	1.	Личная гигиена работников пищевых производств.	2	
	2.	Пищевые инфекции.	2	
	3.	Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.	2	
	4.	Гельминтозы их профилактика.	2	
	5.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Практические занятия		**4**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	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 производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**		**14**	**ОК 1-7, 9,10ПК** 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	1.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	2	
	2.	Гигиенические требования к освещению.	2	
	3.	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	
	4.	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	5.	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	2	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	6.	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия		**2**	

	1.	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**8**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	
	2.	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2	
	3.	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	Практические занятия		**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	1.	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**6**	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	1.	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	2.	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2	
	3.	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	
Самостоятельная работа обучающихся			**8**	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)			4	
Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			4	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5

			ПК 6.3-6.4
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация *Экзамен*		**6**	
	Всего:	**138**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

Оборудование кабинета/лаборатории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
14. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник /А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. – Book.ru
19. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Юрайт, 2023. — 212 с. - ЭБС»Юрайт»
20. Васильева, И. В. Физиология питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. - М. : Юрайт, 2019. - 212 с.
21. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учеб. пособие для сред. проф. образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Юрайт, 2023. — 224 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — URL: https://urait.ru/bcode/519901 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный
22. Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учеб. / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: https://book.ru/book/949413 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный
23. Леонова, И. Б. Основы микробиологии [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. Б. Леонова. - М. : Юрайт, 2024. - 298 с. – ЭБС Юрайт Юрайт
24. Полянская, И. С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учеб. / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: https://book.ru/book/950424 (дата обращения: 12.03.2024). — Текст : электронный

Электронные издания (ресурсы):

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим досту-па:www.standard.ru
Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.,256 с.
3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - 256 с.

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; 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;	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

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) 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	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:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.11

Рабочая программа учебной дисциплины организация хранения и контроль запасов и сырья

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. **Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; 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 расхода продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*10*
Объем образовательной программы в академических часах	*104*
в том числе:	
теоретическое обучение	*4*
практические занятия	*4*
лабораторные занятия	
Самостоятельная работа	*94*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*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**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	**Основные группы продовольственных товаров**	**50**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**4**	

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	**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	**1**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**7**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Лабораторное занятие	**2**	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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	**1**	
Раздел 2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**50**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**	**11**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	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.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-		

	планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практические занятия	**4**	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	**2**	ОК 1-7, 9, 10
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	**1**	
	Подбор технического оснащения складских помещений	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	**1**	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	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		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Практические занятия	**2**	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	**1**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Определение наличия запасов на складе.	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	

	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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.		
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практические занятия	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	**1**	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	**1**	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	**2**	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Практические занятия	**4**	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	**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 по подготовке	**1**	

	весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**	**9**	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	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		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Практические занятия	**6**	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	**2**	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	**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 по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	**1**	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:		**104**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1. Печатные издания:

3.2.2. Печатные издания:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 (в действующей редакции)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья санитарно-эпидемиологические правила (сп 2.3.6.1079-01)
3. СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
4. СП 2.2.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Санитарные правила «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов СанПиН 42-123-4117-86

Стандарты:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания».
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. ГОСТ Р 50647-2007 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 63105-2008 «Технологические документы на предприятиях общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
7. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3.2.2 Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 236 с.
2. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: https://book.ru/book/949524 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный
3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2019. - 192 с.
4. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст]: учеб. пособие / Е. С. Григорян. - Москва: ИНФРА-М, 2020. – 265 с.
5. Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Текст] : учеб.-практич. пособие / В. Н. Отосина. - Москва : КНОРУС, 2021. - 210 с. - (СПО).

6. Стриженко, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. - Москва: КноРус, 2023. - 147 с. - BOOK.RU

3.2.3.Электронные издания:

http://www.startlogistic.ru/snab/organization/
http://www.uni-car.ru/page_35.php
http://www.znaytovar.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

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 расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.12

Рабочая программа учебной дисциплины техническое оснащение организаций питания

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.Укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	− 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 благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслужива-ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме-рительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; − правила охраны труда в организациях питания

	проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	12
Объем образовательной программы	**128**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
консультации (если предусмотрено)	2
Самостоятельная работа	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7,9,10**
	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.	**6**	
Раздел 1	**Механическое оборудование**	**36**	**ОК1-7,9,10**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	**2**	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	**2**	
Тема 1.2. Универсальные приводы.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7,9,10**
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и	**2**	**ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5**

Универсальные кухонные машины	правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		**ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	**2**	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4**
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).	**2**	
	Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства	**2**	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4**
	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	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**2**	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**2**	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для процессов вакуумирования и упаковки.	**2**	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4**
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**2**	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	**2**	
Раздел 2.	**Тепловое оборудование**	**30**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие	**2**	

	варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**2**	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**2**	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**2**	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	**2**	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	**2**	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки.	**2**	

	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	**2**	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4**
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	**2**	
Раздел 3	**Холодильное оборудование**	**20**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	**2**	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	**2**	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	**2**	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	**2**	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	**2**	
Тема 3.4. Льдогенераторы	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	**2**	

Раздел 4.	**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**18**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	**2**	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала**	**16**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	**2**	
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	**2**	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	**2**	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	**2**	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	**2**	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для	**2**	

	различных технологических процессов		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	**2**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**10**	
Консультация			**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**6**
Всего:			**128**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1. Материально-техническое обеспечение

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в действ.ред. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
8. Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.
9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2021. — 695 с.
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2021. — 349 с.
11. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Авроров. — Москва : Юрайт, 2024. — 548 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — URL: https://urait.ru/bcode/534580 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный
12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Б.В.Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2023. - 695 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт .
13. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2023. - 349 с. – ЭБС Юрайт.
14. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Инфра–М, 2021. – 398 с. – Текст : непосредственный.

3.1.2 Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.1.3. Дополнительные источники:

Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 203 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — URL: https://urait.ru/bcode/539562 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	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**

прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		в форме экзамена
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования;	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

− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме-рительных 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		

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.13

Рабочая программа учебной дисциплины организация обслуживания

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	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

	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; зготавливать смешанные, 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 в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	***Объем часов***
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*12*
Объем образовательной программы в академических часах	*82*
в том числе:	
теоретическое обучение	*6*
практические занятия (если предусмотрено)	*6*
консультации (если предусмотрено)	*2*
Самостоятельная работа	*62*
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	*6*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания

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**
Тема 1	**Содержание учебного материала**	**6**	

Услуги общественного питания и требования к ним	1.	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	2	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	2.	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	2	
	Практические занятия		**2**	
	1.	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**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**
	1.	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	2.	Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	Практические занятия		**2**	

	1.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**		**16**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	1	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	
	2	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2	
	3	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	
	4.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом	2	
	Практические занятия		**8**	
	1	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	2	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	3	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	4	Правила работы с подносом Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4.	**Содержание учебного материала**		**4**	

Информационное обеспечение процесса обслуживания	1	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	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**
	Практические занятия		**2**	
	1	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**		**8**	**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**
	1	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
	Практические занятия		**4**	
	1	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	2	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**		**10**	**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**
	1.	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	2.	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и	2	

		безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Практические занятия		**6**	
	1.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	2.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
	3.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**		**14**	**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**
	1.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	
	2.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2	
	3.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	2	

	4.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	2	
	Практические занятия		**6**	
	1.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	2.	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
	3.	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**		**8**	**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**
	1.	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	
	2.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	3.	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	

	Практические занятия		**2**	
	1.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**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 ПК 6.1**
	1.	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	**2**	
	2.	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	**2**	
	Практические занятия		**2**	
	1.	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
Самостоятельная работа обучающихся			**4**	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Консультации			**2**	
Промежуточная аттестация *Экзамен*			**6**	
		Всего:	**82**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 27.12. 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2020. – 322 с.
12. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — (СПО). – BOOK.RU
13. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. —Москва : Юрайт, 2024. - 332 с. - ЭБС Юрайт
14. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для СПО / В. В. Усов. - М. : ИЦ «Академия», 2019. – 432 с.
15. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — URL: https://urait.ru/bcode/542639 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный
16. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — URL: https://urait.ru/bcode/544168 (дата обращения: 26.02.2024). — Текст : электронный

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

3.3.3. Дополнительные источники:

Профессиональная этика и психология делового общения [Электронный ресурс]: учебник / под ред. С. И. Самыгина. - Москва: КноРус, 2023. - 232 с. - BOOK.RU
Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - Москва: Юрайт, 2023. - 468 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**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; 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	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - экзамен

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; 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	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

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		

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.14

Рабочая программа учебной дисциплиныосновы экономики, менеджмента и маркетинга

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; -рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; -анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; .проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное	**-**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;

	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; применят 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	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;

	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-	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*14*
Объем образовательной программы в академических часах	*112*
в том числе:	
теоретическое обучение	*4*
практические занятия (если предусмотрено)	*10*
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
курсовое проектирование (если предусмотрено)	
консультации (если предусмотрено)	*2*
Самостоятельная работа	*90*
Экзамен	*6*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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		**60**	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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.	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий,	**2**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**

		установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	2.	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**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**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**		**20**	
	1	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК 10, ОК 11**
	2	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**14**	
	1	**Практическое занятие.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**

	2	**Практическое занятие.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	**2**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	3	**Практическое занятие.** 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	**4**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	4	**Практическое занятие.** 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.	**4**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	5	**Практическое занятие.** 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**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**	
		Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	**2**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**2**	
	1	**Практические занятия.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	**2**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по	**2**	**ПК 6.1-6.5** **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**

		выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		
	Практические занятия		**2**	
	1	**Практическое занятие.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**2**	
	1	**Практическое занятие.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**		**18**	**ПК 6.1-6.5**
	1	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	3	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	4	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**8**	

	1	**Практическое занятие.** Изучение источников финансирования деятельности организации	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	**Практическое занятие.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	3	**Практическое занятие.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	4	**Практическое занятие.** Изучение разделов бизнес- плана	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
		Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития		
Раздел 2 Основы менеджмента			**23**	
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**4**	

	1	**Практическое занятие.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	**Практическое занятие.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**2**	
	1	**Практическое занятие.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**		**9**	
	1	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	3	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
		Практические занятия	**2**	
	1	**Практическое занятие.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**

		Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
		Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3		**Основы маркетинга**	**17**	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		**Содержание учебного материала**	**8**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	1	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	**2**	
	2	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	3	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	4	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
Тема 3.2. Маркетинговые исследования		**Содержание учебного материала**	**9**	**ПК 6.1-6.5**

в общественном питании				**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 организацией питания.	**2**	
	2	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Практические занятия		**4**	
	1	**Практическое занятие.** 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**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	2	**Практическое занятие.** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Самостоятельная работа Обучающихся		**1**	
	Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий			
Консультации			**2**	
Экзамен			**6**	
		Всего:	**112**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями)

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: в действующей редакции].
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [в действующей редакции].
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: в действующей редакции].

Основные источники:

1. Алексунин, В. А. Маркетинг [Текст] : учебник / В. А. Алексунин. – М. : Дашков и Ко, 2019. - 214 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва: Юрайт, 2024. - 390 с.- ЭБС Юрайт.
3. Барышникова, Н. А. Экономика организации [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов.-М. : Юрайт, 2023. - 191 с. - ЭБС Юрайт
4. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2023. — 224 с. – Book.ru (КноРус)
5. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга [Текст] : учебник / Ю. Н. Егоров. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 292 с. - (СПО)
6. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. Б. Жабина. —Москва : Юрайт, 2023. — 264 с. — (ПО). —ЭБС Юрайт
7. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. –М. : ИЦ "Академия", 2020. - 224 с.
8. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / А. Д. Косьмин. – М. : ИЦ "Академия", 2023. - 208 с. – ЭБС Академия
9. Кузнецова О.В. Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / под ред. Ю. В. - М. : Юрайт, 2023. - 246 с. - ЭБС «Юрайт».
10. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва: Юрайт, 2023. - 422 с. – ЭБС Юрайт.
11. Магомедов, А. М. Экономика организации [Текст] : учебник / А. М. Магомедов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 323 с. - (ПО).
12. Мокий, М. С. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - Москва: Юрайт, 2023. - 334 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
13. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение [Электронный ресурс] : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. – Book.ru (КноРус)
14. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2020 – 656

Дополнительные источники:

1. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. - М. : Юрайт, 2024. - 383 с. - ЭБС «Юрайт»
2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение: учебник / Пястолов С.М. — Москва: КноРус, 2021. — 246 с.

Интернет ресурсы:

1. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
2. http:// www.Economi.gov.ru
3. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
4. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных	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, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена

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.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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**: в форме экзамена

товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.15

Рабочая программа учебной дисциплины правовые основы профессиональной деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

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**	− использовать необходимые нормативно-правовые документы; − защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	− основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; − право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной ответственности; − нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	10
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	4

практические занятия	4
лабораторные занятия	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**	**6**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	2	
Раздел 2	**Основы гражданского права**	**10**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**4**	

Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Практические занятия		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	**2**	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10,11**
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	2	
Раздел 3	**Основы трудового права**	**8**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10,11**
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	1	
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	1	
	Практические занятия Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**	**4**	

Материальная ответственность сторон трудового договора	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. **Практические занятия** Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	3 1	**ОК 1-7, ОК 9,10,11**
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала** Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	**2** 2	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Раздел 4.	**Административные правонарушения и административная ответственность**	**8**	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала** Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	**2** 2	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала** Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности **Практические занятия** Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	**4** 2 **2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала** Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	**2** 2	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Раздел 5.	**Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**	**4**	
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	

Правовая охрана хозяйственных прав	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
Самостоятельная работа обучающихся: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**42**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные документы:

1.Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020-Режимдоступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/

2.Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.11.1994 N 51-ФЗ (в действ. ред.) –Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/;

3.Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.12.2001 г. №197 –ФЗ(в действ. ред.) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/;

4.Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] от 30.12.2001 N 195-ФЗ (в действ. ред.) (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.01.2021) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/

5. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 14 ноября 2002 года N 138-ФЗ (в действ. ред.) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_39570/

Основная литература:

1.Грибов, В. Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты : учеб. пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 185 с. — ISBN 978-5-406-11274-8. — URL: https://book.ru/book/948701— Текст : электронный.

2. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: https://book.ru/book/948630 — Текст : электронный.

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. П. Альбов [и др.] ; под ред. А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2024. — 425 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — URL: https://urait.ru/bcode/537176 — Текст : электронный

Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: http://www.garant.ru/

2. КонсультантПлюс:информационно-правоваясистема[Электронныйресурс].—Режимдос-тупа:http://www.consultant.ru/

Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 303 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16146-5. — URL: https://urait.ru/bcode/538908 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный

2. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учеб. для сред. проф. образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 345 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — URL: https://urait.ru/bcode/541407 (дата обращения: 28.02.2024). — Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	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, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.16

Рабочая программа учебной дисциплины информационные технологии в профессиональной деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15Поварское и кондитерское дело**укрупненная группа**43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*12*
Объем образовательной программы в академических часах	*108*
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия (если предусмотрено)	*10*
Самостоятельная работа	*96*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

2.2Тематический план и содержание учебной дисциплины
Информационные технологии в профессиональной деятельности

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. Автоматизированная обработка информации		**15**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	**2**	
	Самостоятельная работа:		
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	**1**	
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	**2**	
	2. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	**2**	
	Самостоятельная работа:		
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ.	**1**	

		АРМ рабочих мест в индустрии питания.		
Тема 1.3 Информационные системы	**Содержание учебного материала**		**7**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	**2**	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	**2**	
	2.	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы по теме «Информационные системы»	**1**	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			**63**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**		**13**	

	1.	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.	**2**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	Практические занятия		**10**	
	1.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	2.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	3.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	4.	Создание структурированного документа	**2**	
	5.	Создание структурированного документа	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	**1**	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**		**13**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	**2**	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	

	2.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	3.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	4.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	5.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	**1**	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**		**11**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	**2**	
	Практические занятия		**8**	
	1.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана	**2**	
	2.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана	**2**	
	3.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новое меню ресторана.	**2**	
	4.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	**1**	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**11**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального	**2**	

		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.		
	Практические занятия		**8**	
	1.	Создание базы данных в ACCESS.	**2**	
	2.	Создание таблицы, запроса.	**2**	
	3.	Создание формы, отчета.	**2**	
	4.	Создание формы, отчета.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	**1**	
Тема 2.5 **Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала**		**15**	**ОК 1-7, 9, 10** **ПК 6.1-6.3**
	1.	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	Практические занятия		**12**	
	1.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	2.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	3.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	4.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	5.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	6.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	**1**	

		изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			**28**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**		**15**	
	1.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	**4**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	Практические занятия		**10**	
	1.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	2.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	3.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	4.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	5.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	**1**	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**		**13**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	**2**	

		Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Практические занятия		**10**	
	1.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	2.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	3.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	4.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	5.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	**1**	
Промежуточная аттестация ***в форме дифференцированного зачета***			**2**	
		Всего:	**108**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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 располагаетследующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Основные источники:

1. Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности "Поварское и кондитерское дело". Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. П. Вебер. - Москва: КноРус, 2023. - 185 с. - BOOK.RU.

2.Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - Москва: Юрайт, 2024. - 383 с. - ЭБС Юрайт.

3.Гербер, И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) [Электронный ресурс] : учеб. - практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. - Book.ru (КноРус).

4.Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии "Повар, кондитер" (с практикумом) [Текст]: учеб. -практич. пособие / И. А. Гербер. - Москва: КНОРУС, 2021. - 360 с.

5.Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии "Повар, кондитер" (с практикумом) [Электронный ресурс]: учеб. - практическое пособие / И. А. Гербер. - Москва: КНОРУС, 2023. - 360 с. – ЭБС BOOK.RU.
6.Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие / Е. В. Михеева. – Москва: Академия, 2020. – 384 с.
7. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — URL: https://urait.ru/bcode/536599 (дата обращения: 28.02.2024). – Текст : электронный

Электронные издания (ресурсы):

1.Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

3.3.3 Дополнительные источники:

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2020. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,

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	методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.17

Рабочая программа учебной дисциплины адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15Поварское и кондитерское дело**укрупненная группа**43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме

Вид учебной работы	***Объем часов***
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*10*
Объем образовательной программы в академических часах	*108*
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия (если предусмотрено)	*10*
Самостоятельная работа	*96*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

2.2Тематический план и содержание учебной дисциплины
Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности

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. Автоматизированная обработка информации		**15**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**3**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	**2**	
	Самостоятельная работа:		
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	**1**	
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	**2**	
	2. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	**2**	
	Самостоятельная работа:		
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	**1**	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**7**	**ОК 1-7, 9, 10**

Информационные системы	1.	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	**2**	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	**2**	
	2.	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы по теме «Информационные системы»	**1**	
Раздел 2. **Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**			**63**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**		**13**	

	1.	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.	**2**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	Практические занятия		**10**	
	1.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	2.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	3.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	**2**	
	4.	Создание структурированного документа	**2**	
	5.	Создание структурированного документа	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	**1**	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**		**13**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	**2**	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	

	2.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	3.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	4.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	5.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	**1**	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**		**11**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	**2**	
	Практические занятия		**8**	
	1.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана	**2**	
	2.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана	**2**	
	3.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новое меню ресторана.	**2**	
	4.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	**1**	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**11**	**ОК 1-7, 9, 10**
	1.	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические	**2**	

		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.		
	Практические занятия		**8**	
	1.	Создание базы данных в ACCESS.	**2**	
	2.	Создание таблицы, запроса.	**2**	
	3.	Создание формы, отчета.	**2**	
	4.	Создание формы, отчета.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	**1**	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**15**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	1.	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	Практические занятия		**12**	
	1.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	2.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	3.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**2**	
	4.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	5.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	6.	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение	**1**	

		ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			**28**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**		**15**	
	1.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	**4**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**
	Практические занятия		**10**	
	1.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	2.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	3.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	4.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	5.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	**1**	
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**		**13**	**ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3**

Основы информационной и технической компьютерной безопасности	1.	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.	**2**	
	Практические занятия		**10**	
	1.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	2.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	3.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	4.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	5.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**2**	
	Самостоятельная работа:			
	1.	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	**1**	
Промежуточная аттестация *в форме дифференцированного зачета*			**2**	
		Всего:	**108**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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 располагаетследующими печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Основные источники:

1. Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности "Поварское и кондитерское дело". Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. П. Вебер. - Москва: КноРус, 2023. - 185 с. - BOOK.RU.

2.Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - Москва: Юрайт, 2024. - 383 с. - ЭБС Юрайт.

3.Гербер, И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) [Электронный ресурс] : учеб. - практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. - Book.ru (КноРус).
4.Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии "Повар, кондитер" (с практикумом) [Текст]: учеб. -практич. пособие / И. А. Гербер. - Москва: КНОРУС, 2021. - 360 с.
5.Гербер, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии "Повар, кондитер" (с практикумом) [Электронный ресурс]: учеб. - практическое пособие / И. А. Гербер. - Москва: КНОРУС, 2023. - 360 с. – ЭБС BOOK.RU.
6.Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие / Е. В. Михеева. – Москва: Академия, 2020. – 384 с.
7. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — URL: https://urait.ru/bcode/536599 (дата обращения: 28.02.2024). – Текст : электронный

Электронные издания (ресурсы):

1.Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

3.3.3 Дополнительные источники:

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2020. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений,

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	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.	выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.18

Рабочая программа учебной дисциплины охрана труда

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	-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; ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*8*
Объем образовательной программы в академических часах	*52*
в том числе:	
теоретическое обучение	*6*
практические занятия	*2*
консультации	*2*
Самостоятельная работа	*36*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*6*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

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**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**10**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**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 Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	**2**	

	2	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	**2**	
	Практические занятия		**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**		**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	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	**2**	
Тема 1.3. **Организация охраны труда в предприятиях**	**Содержание учебного материала**		**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6**
	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 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		**ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			**10**	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**		**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	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение,	**2**	

		электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	2	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**	
	Практические занятия		**2**	
	1	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	**2**	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**		**4**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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 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**	
	Практические занятия		**2**	
	1	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма:	**2**	

		общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность			**18**	
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**		**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, 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 Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	**2**	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**		**10**	**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**
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности»,	**2**	

		стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		**ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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 Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	**2**	
	Практические занятия		**4**	
	1	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	**2**	

	2	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	**2**	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	**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**
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания». Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.			**4**	
Консультации			**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			**6**	
		Всего:	**52**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование кабинета: рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), интерактивная доска, компьютер, мультимедийный проектор, наглядные пособия на печатной основе (таблицы, дидактический материал).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерством здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 01.06.2009 г.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Основные источники:

1. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Текст]: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2021. - 182 с.
2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст]: учеб. пособие / К. Я. Гайворонский. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 125 с.
3. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Текст]: учебник / В. М. Калинина. - Москва: Академия, 2020. - 320 с.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст]: учебник / Н. Н. Карнаух. - Москва: Юрайт, 2020. - 380 с.
5. Васюков М.В. Охрана труда для специальности "Поварское и кондитерское дело» [Электронный ресурс]: учебник / М.В. Васюков. - Москва: КноРус, 2024. - 223 с. - BOOK.RU
6. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КНОРУС, 2024. - 182 с. – BOOK.RU
7. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник / Н. Н. Карнаух. - Москва: Юрайт, 2024. - 380 с. - ЭБС Юрайт
8. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс]: учебник / Г. И. Беляков. - Москва: Юрайт, 2024. - 404 с. –ЭБС Юрайт

Электронные издания (ресурсы):

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3.3.3 Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	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

-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		

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.19

Рабочая программа учебной дисциплины безопасность жизнедеятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 01- 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	**Объем часов**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	10
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	4
Самостоятельная работа	58
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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 I. Гражданская оборона		**12**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Практические занятия	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на	**Содержание учебного материала**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Практические занятия	2	

транспорте, производственных объектах	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**6**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	2	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Практические занятия	4	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы		48	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	8	
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.		

Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Практические занятия	40	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Уставы Вооруженных Сил РФ		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата АК-74		
	Изучение материальной части, сборка, разборка пистолета Макарова (ПМ)		
	Изучение ручных осколочных гранат РГД-5,Ф-1, РГН, РГН.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		**68**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;

- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;

- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.

2. Кодекс административного судопроизводства РФ от 08.03.2015 №21 – ФЗ // "Собрание законодательства РФ", 09.03.2015, N 10, ст. 1391.

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ // "Собрание законодательства РФ", 07.01.2002, N 1 (ч. 1), ст. 1.

4. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 №63 – ФЗ // "Собрание законодательства РФ", 17.06.1996, N 25, ст. 2954.

5. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 1998. - № 13. - Ст. 1475.

6. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в действующей редакции)) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст. 3648.

7. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 1997. - № 30. - Ст. 3588.

8. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст. 3030.

9. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст. 2750.

10. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.

11. Федеральный закон от 06.03.2006 N 35-ФЗ (в действующей редакции) "О противодействии терроризму".

12. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 2011. - N 48. - Ст. 6724.

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

14. Федеральный закон от 27.05.1998 №76-ФЗ «О статусе военнослужащих» // "Собрание законодательства РФ", N 22, 01.06.1998, ст. 2331.

15. Указ Президента РФ от 11.03.2010 N 293 (в действующей редакции) "О военной форме одежды, знаках различия военнослужащих и ведомственных знаках отличия" (в действующей редакции) // "Собрание законодательства РФ", 15.03.2010, N 11, ст. 1194.

16. Указ Президента РФ от 16.09.1999 N 1237 (ред. от 22.12.2022) "Вопросы прохождения военной службы" (вместе с "Положением о порядке прохождения военной службы").

17. Указ Президента РФ от 11.07.2004 N 868 (в действующей редакции) "Вопросы Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий".

18. "Военная доктрина Российской Федерации" (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)// "Российская газета", N 298, 30.12.2014.

19. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в действующей редакции) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст. 121.

20. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в действующей редакции) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2012.

21. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (в действующей редакции) (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Основные источники:

1. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. – 10-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2021. – 282 с. – (СПО).
2. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография : учеб. / В. Ю. Микрюков. – Москва: КноРус, 2020. – 384 с.
3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учеб. пособие / Н. В. Косолапова. – Москва : Академия, 2020. – 144 с. – (ПО)

Дополнительные источники:

1. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — ISBN 978-5-406-12387-4 –ЭБС BOOK.RU
2. Микрюков, В. Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + еПриложение : учеб. / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2023. — 290 с. — ISBN 978-5-406-11971-6 – ЭБС BOOK.RU
3. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы : учеб. / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0 - ЭБС BOOK.RU
4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учеб. для сред. проф. образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 638 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-16455-8 - ЭБС Юрайт
5. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учеб. и практикум для сред. проф. образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 335 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-17843-2 - ЭБС Юрайт
6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 212 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-09079-6 - ЭБС Юрайт
7. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка [Электронный ресурс]: учебник / В. Ю. Микрюков. – Москва: КноРус, 2023. – 384 с. - BOOK.RU

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.
2. Официальный сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.fsb.ru/
3. Официальный сайт МО РФ [Электронный ресурс]. – URL: https://mil.ru/index.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; 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	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

деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим		

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.20

Рабочая программа учебной дисциплины метрология и стандартизация

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2024 г.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1 **ПК1.4** **ПК2.1** **ПК2.4-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК4.1-4.6** **ПК5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10-11**	-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 несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	- основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем(комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**10**
Объем образовательной программы	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия (если предусмотрено)	4
консультации	2
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация в форме **э*кзамена***	**6**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

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 Метрология			**14**	
Тема 1.1 Введение. Содержание программы курса	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Понятие стандартизации, метрологии, сертификации. Предмет, цели и задачи курса. Цели и задачи метрологии. Профессиональная значимость метрологии в современных рыночных условиях.	2	**ОК 2 ОК 4-7 ОК 11**
Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческо-товароведной деятельностью.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	2.	Субъекты метрологии: Госстандарт России. Государственные научные метрологические центры и службы, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.	2	
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Перевод национальных единиц измерений в систему СИ. Решение ситуационных задач с использованием в сфере деятельности метрологии.	2	
Тема 1. 3. Государственная система обеспечения единства измерений	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	2.	Государственный метрологический контроль и надзор. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	2	
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Поверки весоизмерительного оборудования, поверочных клейм и свидетельств. Анализ структуры инструкций и паспортов на весоизмерительное оборудование.	2	
Раздел 2. Стандартизация			**14**	
Тема 2.1. Методологические основы	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Сущность, цели и задачи стандартизации.	2	**ОК 1-7 ОК 9**

стандартизации		Объекты стандартизации: понятие и их классификация. Принципы и методы стандартизации.		**ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
Тема 2.2. Средства стандартизации	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Средства стандартизации. Правовая нормативная база. Стандарты: категории и виды, классификационные признаки, порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	2.	Технические условия: определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения. Технический регламент и техническое регулирование.	2	
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Решение ситуационных задач на соблюдение технического регулирования.	2	
Тема 2.3. Экономическая и правовая база стандартизации	**Содержание учебного материала**		**6**	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	1.	Экономическая база стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации: показатели, расчет, анализ. Международная стандартизация. Стандарты ИСО: их значение, объекты и структура.	2	
	2.	Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов, ответственность за нарушение действующего законодательства.	2	
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Анализ показателей качества товаров, регулируемых ГОСТами. Решение ситуационных задач с использованием закона РФ «О техническом регулировании».	2	
Раздел 2. Сертификация			**14**	
Тема 3.1. Сертификация продукции	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночной экономики. Субъекты и средства сертификации.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4**

		Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения.		**ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
Тема 3.2. Правовые основы сертификации	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Правовое обеспечение качества и сертификации продукции. Федеральные законы и нормативные акты, регулирующие деятельность по сертификации продукции. Федеральный закон «О техническом регулировании». Обязательная сертификация. Перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации. РосТехРегулирование. Добровольная сертификация. Декларация соответствия, содержание, правила получения.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Решение практических ситуаций с использованием нормативной документации, регулирующей деятельность по сертификации.	2	
Тема 3.3. Правила проведения сертификации потребительских товаров	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Правила проведения сертификации в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Заполнение бланков сертификатов.	2	
Тема 3.4. Управление качеством продукции	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Управление качеством продукции.	2	**ОК 1-7 ОК 9 ОК 10-11 ПК1.1 ПК1.4 ПК2.1 ПК2.4-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК 6.1-6.5**
	Практическое занятие		**2**	
	1.	Оформление процесса сертификации продовольственного сырья, заполнение нормативной документации.	2	
Самостоятельная работа обучающихся:			**4**	
Справочная литература: Ознакомиться с таблицей «Средства измерения физических величин».				

Справочная литература: Ознакомиться с ГОСТми, ТУ, СТП, ОСТами. Подготовка сообщений по теме «Международная стандартизация». Анализ соответствия качества исследуемых товаров современным требованиям. Оценка качества конкретных потребительских товаров.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация ***Экзамен***	**6**	
Всего:	**54**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Метрологии и стандартизации

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Метрология и стандартизация» (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями, средствами измерения -весы, гигрометр, термометр и т.д.).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1.Закон РФ от 26.06.2008 N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений.
2Закон РФ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
3.Положение о системе сертификации ГОСТ Р, 2010.
4.Постановление правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 «Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации».
5. ГОСТ Р 1.0 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
6.ГОСТ Р 1.2 – 2004. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
7.ГОСТ Р 1.4 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 6с.
8.ГОСТ Р 1.5 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 31с.
9.ГОСТ Р 1.8 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
10.ГОСТ Р 1.9 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Знаки соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.

12.ГОСТ Р 1.12 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
13.ГОСТ Р 1.0 – 1992. Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения.- Введ. 07.10.1992. –М.: Изд-во стандартов, 1992. – 12с.
14.ГОСТ Р 1.1 – 2002. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения.- Введ. 08.10.2002. –М.: Изд-во стандартов, 2002. – 30с.
15.ГОСТ Р 1.5 – 2001. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.- Введ. 10.04.2001. –М.: Изд-во стандартов, 2001. – 70с.
16ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания термины и определения.- Введ. 30.10.2010. –М.: Изд-во Стандартинформ, 2011. – 12с.
17.ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25.04.2001. –М.: Изд-во стандартов, 2001. – 32с.
18.ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12с.
19.ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 27.1207. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 11с.
20.ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требование к персоналу. - Введ. 01.02.2007. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 16с.
21.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.
22.ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2007. – 12с.
23.ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
24.ГОСТ Р 50764-2009.Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 07.01.2009. –М.: Изд-во стандартов, 2009. – 8с.
25.Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг, Пособие, М.: 2003, № 97 Госстандарта России от 21 августа 2003

Основные источники:

Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2021. - 666 с.
Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КноРус, 2024. — 299 с. - BOOK.RU
Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. М. Лифиц. - М.: Юрайт, 2020. - 314 с. - ЭБС Юрайт.

Дополнительные источники:

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — URL: https://urait.ru/bcode/542857 (дата обращения: 29.02.2024). — Текст : электронный.
2. Хрусталева, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учеб. пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978–5–406–10293–0. — URL: https://book.ru/book/944940 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки

знать: - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем(комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	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 экзамена в виде: -устных ответов, -тестирования
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 несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой 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, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.21

Рабочая программа учебной дисциплины основы финансовой грамотности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 6.1, ПК6.2 ПК6.3, ПК6.4. **ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК09, ОК 10, ОК 11**	- Анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.) - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом. - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных	- Экономические явления и процессы общественной жизни. - Структуру семейного бюджета и экономику семьи. - Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания. - Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. - Виды ценных бумаг. - Сферы применения различных форм денег. - Основные элементы банковской системы. - Виды платежных средств. - Страхование и его виды. - Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). - Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

	предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита. - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*12*
Объем образовательной программы в академических часах	*42*
в том числе:	
теоретическое обучение	*4*
практические занятия	*6*
Самостоятельная работа	*30*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	*2*

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1.1 **Финансовые механизмы работы фирмы**	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Сущность и функции финансов коммерческих организаций: финансовые отношения, принципы финансов коммерческих организаций. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Эффективность компании, банкротство и безработица. Политика государства в области занятости населения.	**2**	ОК2,ОК3,ОК4, ПК 1.3
	Практические занятия: -Расчёт прибыли по коммерческим организациям	**2**	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Финансы домашнего хозяйства. Домашние хозяйства как субъект экономической	**2**	

Личное финансовое планирование	деятельности. Функции финансов домохозяйств. Бюджет домашнего хозяйства: доходы домашнего хозяйства, денежные расходы и их состав. **Практические занятия:** -Составление личного финансового плана.	**2**	
Тема 1.3 **Банковская система РФ**	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Банковская система РФ, её структура. Коммерческие банки России. Функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Расчетно-кассовые операции. Текущие счета и банковские карты. Риски при пользовании банкоматом, риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги. Функции Сберегательного банка и его операции. Виды вкладов Сберегательного банка: как они работают и как сделать выбор. Кредитная политика коммерческих банков. Организация и порядок кредитования. Кредитный договор. Кредиты: когда их брать и как оценить. Условия и способы получения кредитов. Виды кредитов. Коллекторские агентства, их права и обязанности. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. **Практические занятия:** -Расчёт дохода от вклада денежных средств. - Расчёт погашаемой суммы кредита.	**4** **4**	ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11 ПК 1.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6
Тема 1.4 **Риски в мире денег**	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Экономические кризисы. Финансовое мошенничество. Учимся оценивать и контролировать риски своих сбережений	**2**	ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11 К 1.3, ПК4.4
Тема 1.5 **Фондовый и валютный рынки**	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Классификация ценных бумаг. Понятие «ценная бумага». Основные виды ценных бумаг. Акции: условия выпуска, виды, правила выплаты дивидендов. Виды облигаций, их выпуск, доходы от облигаций. Сберегательные и депозитные сертификаты. Дивидендная политика. Риск и доходность Сущность фондовой биржи и её значение для рыночной экономики. Формы бирж. Цель и задачи фондовых бирж. Требования, предъявляемые к фондовой бирже. Условия создания и деятельности фондовых бирж. Рынок Форекс. Валютный рынок. Валютные запасы. Валютные фонды организаций.	**4**	ОК1, ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11, ПК 1.3, ПК4.4

	Валютное регулирование и валютный контроль. **Практические занятия:** - Расчет суммы дивидендов по акциям.	**2**	
Тема 1.6 Страхование	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Социально-экономическое содержание страхования. Виды страхования: социальное страхование, имущественное страхование, страхование ответственности, страхование предпринимательского риска. Страхование здоровья и жизни. Объективная необходимость социального страхования. Расчёты в страховом деле. Страховой риск. **Практические занятия:** - Актуарные расчеты при заключении договора страхования.	**2** **2**	ОК1, ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11, ПК 4.4
Тема 1.7 Налоги и налогообложе-ние	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов. Характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков. Расчет НДФЛ, налоговые вычеты, налоговая декларация. **Практические занятия:** - Расчет НДФЛ, применение налоговых вычетов, заполнение налоговой декларации.	**4** **2**	ОК1, ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11 ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6
Тема 1.8 Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Пенсионный фонд РФ и его функции, негосударственные пенсионные фонды, трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия, инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное обеспечение.	**2**	ОК1, ОК2,ОК4,ОК5 ОК9,ОК11 ПК 4.4
Самостоятельная работа обучающихся: -Подготовить презентации по темам: 1.Собственный бизнес: как создать и не потерять. 2.Различные виды финансового мошенничества.		**4**	
Дифференцированный зачет		**2**	
ВСЕГО		**42**	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Основ финансовой грамотности

Оборудование учебного кабинета Основы финансовой грамотности

Специализированная мебель и системы хранения для кабинета

Доска классная
Стол учителя
Стол учителя приставной
Кресло для учителя
Информационно-тематический стенд
Стол ученический двухместный
Стул ученический
Калькуляторы

Технические средства обучения (рабочее место учителя)

Компьютер с доступом к базам данных и Интернет
Лицензионное программное обеспечение
Мультимедийная установка
Видеопроекционное оборудование для презентаций
Средства звуковоспроизведения
Экран

Электронные средства обучения

Электронные учебные пособия
Мультимедийные презентации лекционного материала

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (действующая редакция);
2. Гражданский кодекс Российской Федерации в 4 частях (действующая редакция);
3. Налоговый кодекс Российской Федерации в 2 частях (действующая редакция);
4. Федеральный закон от 15.12.2001 N 167-ФЗ (действующая редакция) «Об обязательном пенсионном страховании в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 10.12.2003 N 173-ФЗ (действующая редакция) «О валютном регулировании и валютном контроле»;
6. Федеральный закон от 29.11.2010 N 326-ФЗ (действующая редакция) «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
7. Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (действующая редакция) «Об акционерных обществах»;
8. Федеральный закон от 02.12.1990 N 395-1 (действующая редакция) «О банках и банковской деятельности»;
9. Федеральный закон от 16.07.1998 N 102-ФЗ (действующая редакция) «Об ипотеке (залоге недвижимости)»;
10. Федеральный закон от 27.06.2011 N 161-ФЗ (действующая редакция) «О национальной платежной системе»;
11. Федеральный закон от 22.04.1996 N 39-ФЗ (действующая редакция) «О рынке ценных бумаг»;
12. Закон РФ от 27.11.1992 N 4015-1 (действующая редакция) «Об организации страхового дела в Российской Федерации»;
13. Федеральный закон от 29.07.1998 N 136-ФЗ (действующая редакция) «Об особенностях эмиссии и обращения государственных и муниципальных ценных бумаг»;
14. Федеральный закон от 10.07.2002 N 86-ФЗ (действующая редакция) «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)»;
15. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (действующая редакция) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа»;
16. Федеральный закон от 08.12.2003 N 164-ФЗ (действующая редакция) «Об основах государственного регулирования внешнеторговой деятельности»;
17. Федеральный закон от 30.12.2004 N 218-ФЗ (действующая редакция) «О кредитных историях»;

18. Федеральный закон от 07.05.1998 N 75-ФЗ (действующая редакция) «О негосударственных пенсионных фондах»;
19. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 N 329 (действующая редакция) «О Министерстве финансов Российской Федерации»;
20. Указание Банка России от 11.03.2014 N 3210-У (действующая редакция) «О порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.05.2014 N 32404);
21. Указание Банка России от 07.10.2013 N 3073-У (действующая редакция) «Об осуществлении наличных расчетов» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.04.2014 N 32079);

Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Сыктывкар, 2020. – Свободный доступ в Инете.
2. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст] : учебник / И. И. Глотова [и др.]. - Ростов на Дону : Феникс, 2020. - 377 с.
3. Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Чалдаева.-М.: Юрайт, 2020.-542 с.– ЭБС «Юрайт».
4. Финансовое право. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. М. Ашмарина [и др.]; под ред. Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. - Москва: Юрайт, 2023. - 300 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт.
5. Финансы, денежное обращение и кредит [Электронный ресурс] : учебник и практикум/ Д.В.Бураков [и др.].-М. : Юрайт, 2020. — 329 с. —ЭБС «Юрайт».
6. Финансовое право. Практикум : учеб. пособие / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под ред. Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2022. - 300 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт.
7. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для СПО / А. В.Флицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Юрайт, 2021. – 154 с. – (ПО). – ЭБС Юрайт.
8. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учеб. пособие / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Юрайт, 2022. — 154 с. — (ПО). — ЭБС Юрайт.
9. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва: Юрайт, 2023. - 154 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
10. Фрицлер, А. В. Персональные (личные) финансы : учебное пособие для СПО / А. В.Флицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Юрайт, 2021. – 127 с. – (ВО). – ЭБС Юрайт[сайт].
11. Шитов, В. Н., Основы финансовой грамотности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Н. Шитов. - Москва: КноРус, 2024. - 250 с. - BOOK.RU.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. https://fira.ru – сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой.
2. https://nalog-nalog.ru – бухгалтерские новости и статьи.
3. https://npfsberbanka.ru – НПФ «Сбербанк».
4. http://ru.investing.com – финансовый портал (данные по финансовым рынкам России).
5. https://secretmag.ru – журнал «Секрет фирмы».
6. http://tpprf.ru/ru – Торгово-промышленная палата Российской Федерации.
7. https://quote.rbc.ru – Финансовый портал «РБК Quote».
8. http://unionsrussia.ru – Союз профсоюзов России.
9. http://vip-money.com – сайт компании «Финансовый инвестиционный консультант».
10. www.asv.org.ru – Агентство по страхованию вкладов.
11. www.banki.ru – финансовый информационный портал.
12. www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации.
13. www.ffoms.ru – Федеральный фонд ОМС.
14. www.fmc.hse.ru – Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования.
15. www.fnpr.ru – Федерация независимых профсоюзов России.
16. www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики.
17. www.iblfrussia.org – Международный форум лидеров бизнеса (IBLF Russia).
18. www.instaforex.com/ru – сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex.

19. www.nalog.ru/rn77 – Федеральная налоговая служба (ФНС России).
20. www.nalogkodeks.ru – журнал «Налоговая политика и практика».
21. www.o-strahovanie.ru – сайт «Всё о страховании».
22. www.pfrf.r – Пенсионный фонд Российской Федерации.
23. www.rbc.ru – информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг».
24. www.sberbank.ru – ПАО «Сбербанк России».
25. www.siora.ru – Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса.
26. www.soglasie-npf.ru – НПФ «Согласие-ОПС».
27. www.vtbnpf.ru – НПФ «ВТБ Пенсионный фонд».
28. Вашифинансы.рф – Проект Минфина России «Дружи с финансами».
29. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fmc.hse.ru/ bezdudnivideo
30. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/ uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf
31. Рекомендации по заполнению справок о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представляемых в Банк России [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.cbr.ru/statichtml/file/25510/mintrud.pdf
32. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://fmc.hse.ru/ vaginvideo.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - Экономические явления и процессы общественной жизни. - Структуру семейного бюджета и экономику семьи. - Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания. - Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. - Виды ценных бумаг. - Сферы применения различных форм денег. - Основные элементы банковской системы. - Виды платежных средств. - Страхование и его виды. - Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок. Адекватность применения терминологии, логичность, последовательность, орфографическая грамотность изложения материала. Умение связать ответ с другими дисциплинами по специальности и с современными проблемами. Понимание основных проблем курса и путей их решения.	**Текущий контроль при проведении:** -собеседования; - проверочной работы, -тестирования (не менее 70% правильных ответов); -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, презентаций) **Промежуточная аттестация**

- Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.		в форме дифференцированного зачета в виде: -собеседования, -проверочной работы
Умения: - Анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.) - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом. - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Самостоятельность при выполнении. 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. Умение применять теоретические знания на практике.	**Текущий контроль:** -при выполнении и защите результатов практических занятий, - выполнении домашних работ, -результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.		**Промежуточная аттестация**: - оценка выполнения практических заданий на зачете

ПРИЛОЖЕНИЕ Д.22

Рабочая программа учебной дисциплиныосновы предпринимательской деятельности

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.2. ПК 6.3.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	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. номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста;

	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) Применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	правила оформления документов.

		сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

	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	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

	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	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 пита¬ния

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в заочной форме обучения:

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	10
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
Самостоятельная работа	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

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***
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса. Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе	2	
Тема 2. Формирование предпринимательских идей	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	1. Общая схема предпринимательской деятельности. Понятие о предпринимательском цикле: поиск и оценка идеи, планирование, ресурсное обеспечение, организация и управление предприятием. Предпринимательская идея. Источники формирования предпринимательских идей. Критерии и методы отбора предпринимательских идей.	4	
Тема 3. Законодательные основы предпринимательского дела	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	1. Общие вопросы государственного регулирования предпринимательской деятельности. Антимонопольное законодательство-основа развития предпринимательства. Классификация законодательных актов в области предпринимательства. Права, обязанности, ответственность предпринимателей. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса. Институты, виды и формы государственной поддержки на краевом и муниципальном уровнях, условия и порядок получения поддержки. Негосударственные институты поддержки развития малого и среднего бизнеса.	2	

	Практические занятия	**2**	
	1. Анализ законодательства в области поддержки малого и среднего бизнеса.	2	
Тема 4. Виды предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 05, ОК 09
	1. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Характеристика производственной деятельности. Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности.	2	
Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1. Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	**4**	
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России»	2	
Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 10, ОК 11,
	1. Финансовая деятельность в организации**.** Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности	2	
Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 10, ОК 11,
	1. Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Анализ кредитных организаций в РФ.	2	
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 10, ОК 11,
	1. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности	2	

Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 10, ОК 11,
	1. Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Анализ и выбор оптимальной системы налогообложения.	2	
Тема 10. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 10, ОК 11,
	1. Методические основы разработки бизнес – плана. Состав бизнес-плана. Структура бизнес-плана: титульный лист, оглавление, резюме бизнес-плана, история бизнеса организации (описание отрасли), план маркетинга, производственный план, организационный план, финансовый план.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений и докладов. **Тематика внеаудиторной работы:** Предпринимательские идеи и их реализация Разработка бизнес-плана Анализ преимуществ и недостатков различных организационно-правовых форм бизнеса. Порядок и этапы заполнения документов для регистрации предпринимательской деятельности.		**6**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		***44***	

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, определены тематически планом.

Виды самостоятельной работы определены методическими рекомендациями по самостоятельной работе для студентов заочного отделения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Основы предпринимательской деятельности» оснащенный оборудованием:

- оборудованные учебные посадочные места для обучающихся и преподавателя
- классная доска,
- наглядные материалы,

техническими средствами обучения:

- компьютер (оснащенный набором стандартных лицензионных компьютерных программ) с доступом к интернет-ресурсам;
- мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Итернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

1. Конституция Российской Федерации (в действующей редакции).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (в действующей редакции); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ (в действующей редакции)
3. Налоговый кодекс РФ, (в действующей редакции)

4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 4 (ГК РФ ч.4), раздел VII. Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_64629/
5. ФЗ "О защите конкуренции" от 26.07.2006 N 135-ФЗ (в действующей редакции)
6. ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" от 27.07.2006 N 149-ФЗ (в действующей редакции)
7. ФЗ "О рекламе" от 13.03.2006 N 38-ФЗ (в действующей редакции)
8. ФЗ "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (в действующей редакции)
9. Закон РФ "О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации" от 19.06.1992 N 3085-1 (в действующей редакции)
10. ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" от 08.08.2001 N 129-ФЗ (в действующей редакции)
11. ФЗ "О несостоятельности (банкротстве)" от 26.10.2002 N 127-ФЗ (в действующей редакции)
12. ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 28 декабря 2009 г № 381 – ФЗ (в действующей редакции)
13. ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ (в действующей редакции)
Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от14.07.2001 № 134-ФЗ.

Основные источники:

1. Баринов, В. А. Внешнеэкономическая деятельность [Текст]: учеб. пособие / В. А. Баринов. – Москва: ФОРУМ: Инфра-М, 2020. - 192 с.
2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Е. Кузьмина. — 5–е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 469 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–16460–2. — URL: https://urait.ru/bcode/531105 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный
3. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Лопарева. - Москва: Юрайт, 2023. – 273 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт
4. Лапуста, М. Г. Предпринимательство [Текст]: учебник / М. Г. Лапуста. - Москва: Инфра-М, 2019. – 384 с.
5. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. и практикум для сред. проф. образования / Г. Б. Морозов. — 4–е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 457 с. — (Проф. образование). — ISBN 978–5–534–13977–8. — URL: https://urait.ru/bcode/515071 (дата обращения: 02.02.2024). — Текст : электронный
6. Пападюк, Т. Г. Бизнес-планирование [Текст]: учебник / Т. Г. Пападюк. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 240 с.
7. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Е. Ф. Чеберко. - Москва: Юрайт, 2023. - 219 с. – ЭБС Юрайт
8. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Е. Ф. Чеберко. - Москва: Юрайт, 2023. - 219 с. - (ПО). – ЭБС Юрайт

Дополнительные источники:

1. Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - М. : Юрайт, 2018. - 334 с.
2. Магомедов, А. М. Экономика организации [Текст] : учебник / А. М. Магомедов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 323 с.
3. Иванов, Г. Г. Экономика организации. Торговля [Текст] : учебник / Г. Г. Иванов. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 352 с.
4. Мокий, М. С. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - М. : Юрайт, 2020. - 334 с. - (ПО). - ЭБС «Юрайт».
5. Барышникова, Н. А. Экономика организации [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов.-М. : Юрайт, 2023. - 191 с. - ЭБС Юрайт

6. Магомедов, А. М. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Магомедов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 323 с. – ЭБС Юрайт
7. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / А. Д. Косьмин. – М. : ИЦ "Академия", 2023. - 208 с. – ИЦ «Академия».

Интернет – ресурсы:

1. Информационная справочная система Консультант Плюс.
2. Бизнес-журнал [Электрон. ресурс] Режим доступа: http://www.1000ideas.ru. – 30.11.2016.
3. Бизнес-журнал Он-лайн [Электрон. ресурс] Режим доступа: http:www.business-magazine.ru. – 30.11.2016.
4. Свой бизнес [Электрон. ресурс] Режим доступа: http//www.mybiz.ru. – 30.11.2016
5. Методические рекомендации по составлению бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.bizplan.ru/bizplan.html
6. Содержание бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat1.html Структура бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat3.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: • актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. • номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации • содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования • психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности • особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. • сущность гражданско-патриотической позиции	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он	Оценка результатов устного и письменного опроса

• Общечеловеческие ценности • Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности • правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. • современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности • правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности • основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты • 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;	имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

• 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 • 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		
Умения: • распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; • составлять план действия; определять необходимые ресурсы; • владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). • 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 • определять актуальность нормативно-правовой	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	Оценка результатов устного и письменного опроса

документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития • организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами • излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы • описывать значимость своей профессии • Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) • соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). • применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение • понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы • выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования • взаимодействовать со службой обслуживания и другими	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

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 • 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		

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.1

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 288,
из них на учебную практику – 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**16**	
	Содержание учебного материала	**8**	

Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	ПК 1.4 ОК 09 ОК 10 ОК 05 ОК 11
	2.	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.	4	ПК 1.4 ОК 09. ОК 10 ОК 05 ОК 11
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	4	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 06
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	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	4	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 06
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			**56**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	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	4	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	2.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с	4	ПК 1.1 ОК 04 ОК 05

		учетом их сочетаемости с основным продуктом		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	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.	2	ПК 1.3 ОК 07 ОК 09
	2.	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	6	ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 03 ОК 04 ОК 06
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	4	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	2.	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2	ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 03 ОК 04 ОК 06
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	2.	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.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04 ОК 05
Тема 2.5	**Содержание учебного материала**		**8**	

Обработка, подготовка мяса диких животных	1.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	ПК 1.3 ОК 07 ОК.09 ОК 07
	2.	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	2	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования	6	ПК 1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	2	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	2.	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.	2	ПК 1.3 ОК 07 ОК 09
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	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.	2	ПК 1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 10
		Итого	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами.

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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.: с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022г. № 29-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Текст]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с.
2. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с. – BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько. - Москва: Юрайт, 2023 — 203 с. - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. – ЭБС Юрайт.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
6. Селезнева, Л.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Селезнева — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. - BOOK.RU
7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с. - BOOK.RU
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
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.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

	полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

	изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация 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	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике, дифференцированный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения учебной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил при прохождении учебной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебные практики содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль учебной практики осуществляет руководитель практики от техникума с выставлением оценок в дневник практики и журнал учебных занятий по результатам выполнения и защиты практических, лабораторных работ. Критерии оценки к практическим, лабораторным работам указаны в методических рекомендациях по их выполнению.

Промежуточный контроль по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

По итогам прохождения учебной практики, руководитель практики от техникума, оформляет на каждого обучающегося характеристику, аттестационный лист.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.2

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 288,
из них на производственную практику – 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**72**	
Тема 1.1. Характеристика процессов	**Содержание**		**24**	
	1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом	8	ПК 1.1 ОК 01

обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		ОК 02 ОК 06
	2.	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	8	ПК 1.2 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	3.	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	8	ПК 1.3 ОК 07 ОК 09
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		**48**	
	1.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6	ПК 1.1 ОК 02 ОК 06
	2.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	14	ПК 1.1 ОК 04 ОК 05
	3.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	8	ПК 1.3 ОК 07 ОК 09
	4.	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	ПК 1.3 ОК 07 ОК 09
	5.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	ПК 1.4 ОК 05 ОК.09 ОК.010
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	6	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 06

		ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
		Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 01.01, МДК 01.02.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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.: с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022г. № 29-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Текст]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с.
2. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с. – BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько. - Москва: Юрайт, 2023 — 203 с. - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. – ЭБС Юрайт.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
6. Селезнева, Л.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Селезнева — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. - BOOK.RU
7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с. - BOOK.RU
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
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.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

−технологические карты;

−инструкции;

−копии документов.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики

от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике. Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.3

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	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

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 554,
из них на учебную практику – 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**48**	
	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.	8	ОК1-ОК11 ПК 2.1
	2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	8	ОК1-ОК11 ПК 2.1
	3	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
	4	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	6	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8

		нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. . Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	5	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
	6	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	8	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
	7.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**24**	
	8	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.	4	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
	9	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. Оценка качества	8	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
	10	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. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
	10	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.	6	ОК1-ОК11 ПК 2.1-ПК 2.8
		Итого	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Учебная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 02.01 МДК 02.02.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;

- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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. - 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:
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва: Академия, 2020. - 256 с.
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с.– BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2022. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2022. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько. – Москва: Юрайт, 2022. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru
11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Журналы
2. Авторские книги кулинарии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике, дифференцированный зачет
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей	

	потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации 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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного	

	ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации 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	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике, дифференцирован-ный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать	- демонстрация ответственности за принятые решения	

собственное профессиональное и личностное развитие.	- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения учебной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- эффективность использования в профессиональной деятельности	

документацией на государственном и иностранном языке.	необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебной практике содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.4

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	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

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 554,
из них на производственную практику – 216 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**72**	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	**16**	ПК 2.1, ОК 01-ОК 11
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	**14**	ПК 2.1, ОК 01-ОК 11
	3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	**6**	ПК 2.1., ОК 01-ОК 11
	4.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов..	**24**	ПК 2.1., ОК 01-ОК 11
	5.	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	**12**	ПК 2.1., ОК 01-ОК 11

		обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги		
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**Содержание**	**144**	
	1.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**36**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	2.	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.	**36**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	3.	Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	**16**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	4.	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**14**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	5.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**6**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	6.	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.).	**16**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
	7.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	**14**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11

	8.	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**6**	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-ОК 11
		Всего:	**216**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 02.01 МДК 02.02.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
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, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва: Академия, 2020. - 256 с.
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 (дата обращения: 06.03.2024). Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с.– BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2022. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2022. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько. – Москва: Юрайт, 2022. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2.Электронные издания (ресурсы):

1. http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru

3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7. http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10. http://www.gastronom.ru
11. http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Журналы
2. Авторские книги кулинарии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки 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, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации 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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	

потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих	

	блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации 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	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать	- эффективность выполнения правил ТБ при	

средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст

выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–технологические карты

–инструкции;

–копии документов.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.5

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНЬНОГО 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

2024 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид 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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 прохождения учебной практики 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

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов по модулю – 420,

из них

на учебную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**2**	
	1.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	**2**	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 10, ОК11
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**26**	
	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**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**2**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 10, ОК11
	3.	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.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	4.	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.	**4**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05,ОК 07 ОК 10

	5.	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07
	6.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07,ОК 09
	7.	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07,ОК 09
	8.	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07
	9.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	**2**	ПК 3.1 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07
	10.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05, ОК 07,ОК 09
	11.	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,ПК 3.5, ПК 3.6,ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 05 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	**Содержание**		**4**	
	1.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с	**2**	ПК 3.1,ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК05, ОК 07,ОК 09 ОК 10

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.		
	2.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	**2**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК05, ОК 07,ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**40**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**		**8**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	**2**	ПК 3.1,ПК 3.2 ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04,ОК 05, ОК 07,ОК 09, ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.7, ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**		**8**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.3, ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.7, ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**8**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.4 ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 3.1, ПК 3.4 ПК 3.7, ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**		**8**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	**2**	ПК 3.1,ПК 3.5 ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	**6**	ПК 3.1, ПК 3.5 ПК 3.7, ОК 01, ОК 02,ОК 03,

сложного ассортимента		продукции, вида и формы обслуживания.		ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**		**8**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	**2**	ПК 3.1, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 07, ОК 09, ОК 10
		Всего:	**72**	

3. Условия реализации программы учебной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.3. Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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. 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
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, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021 - 776 с.

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2022. - 205 с. - BOOK.RU

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2021. - 321 с. - (СПО). – BOOK.RU

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.

8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.

9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок	

	сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы,	

	дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	

	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка выполнении работ по учебной практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения учебной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	- эффективность выполнения правил при прохождении учебной практики;	

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебной практике содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль учебной практики осуществляет руководитель практики от техникума с выставлением оценок в дневник практики и журнал учебных занятий по результатам выполнения и защиты практических, лабораторных работ. Критерии оценки к практическим, лабораторным работам указаны в методических рекомендациях по их выполнению.

Промежуточный контроль по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

По итогам прохождения учебной практики, руководитель практики от техникума, оформляет на каждого обучающегося характеристику, аттестационный лист.

В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период ее прохождения.

В аттестационном листе руководитель практики от техникума проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время учебной практики, вносит итоговую оценку по учебной практике.

Аттестационный лист по учебной практике, характеристику подписывает руководитель практики от техникума.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.6

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид 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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 прохождения производственной практики 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

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов по модулю – 420,

из них на производственную практику –144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Принципы организации производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**72**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**72**	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	**8**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда	**16**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	**12**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	4.	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.	**36**	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**72**	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления,	**Содержание**		**72**	
	1.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**24**	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК

подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана		3.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	2.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	**12**	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	3	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**8**	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	4	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	**8**	ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5,ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	5	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.).	**14**	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	6	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	**6**	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
		Всего:	**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.4. Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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. 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
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, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021 - 776 с.

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2022. - 205 с. - BOOK.RU
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2021. - 321 с. - (СПО). – BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ПК 3.2. Осуществлять	приготовление, непродолжительное	

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом	

	потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	

	соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,	

	адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать	- эффективность выполнения правил	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	при прохождении производственной практики; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–технологические карты

–инструкции;

–копии документов.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.7

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 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

2024 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом -требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля:

Всего часов по модулю – 274,

из них

на учебную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**36**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**2**	
	1.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**2**	ПК 4.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**34**	
	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**	ПК 4.1 ОК 01 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**2**	ПК 4.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	3.	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.	**2**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	4.	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.	**2**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	5.	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	**4**	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	6.	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного	**2**	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

		ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	7.	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	**2**	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	8.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	**2**	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	9.	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	**2**	ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	10.	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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	**2**	ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	11.	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**	ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	12.	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	**2**	ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	13.	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.	**2**	ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	**Содержание**		**4**	
	1.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	**2**	ПК 4.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с	**2**	ПК 4.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11

горячих десертов, напитков		инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			**24**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**		**12**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**12**	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**		**12**	
	2.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**12**	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			**12**	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**		**6**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 4.1 ПК 4.4 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**		**6**	
	1.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**6**	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
		Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1. Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. 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: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - Москва: Академия, 2021. - 320 с.
2. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. – Москва: КноРус, 2023. – 216 с. – BOOK.RU
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
8. Славянский А.А. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Славянский. - Москва: КноРус, 2023. - 182 с. - BOOK.RU
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
10. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке	

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении	

	горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике, дифференцированный зачет
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении учебной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства

деятельность в профессиональной сфере		
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебной практике содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль учебной практики осуществляет руководитель практики от техникума с выставлением оценок в дневник практики и журнал учебных занятий по результатам выполнения и защиты практических, лабораторных работ. Критерии оценки к практическим, лабораторным работам указаны в методических рекомендациях по их выполнению.

Промежуточный контроль по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

По итогам прохождения учебной практики, руководитель практики от техникума, оформляет на каждого обучающегося характеристику, аттестационный лист.

В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период ее прохождения.

В аттестационном листе руководитель практики от техникума проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время учебной практики, вносит итоговую оценку по учебной практике.

Аттестационный лист по учебной практике, характеристику подписывает руководитель практики от техникума.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.8

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом -требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов по модулю – 274,

из них

на производственную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**72**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**36**	
	1.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	16	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07 ОК 10, ОК 11
	2.	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	8	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07 ОК 10, ОК 11
	3.	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.).	6	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07 ОК 10
	4.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование	6	ПК 4.2, ПК 4.3.. ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01. ОК 02, ОК 03,

		профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**36**	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	8	ПК 4.1 ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05. ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	8	ПК 4.1 ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05. ОК 07, ОК 09, ОК 10
	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	8	ПК 4.1 ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05. ОК 07, ОК 09, ОК 10
	4.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	ПК 4.1 ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05. ОК 07, ОК 09, ОК 10
	5.	одготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	ПК 4.1 ОК 01. ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05. ОК 07, ОК 09, ОК 10
		Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.3. Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. 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: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - Москва: Академия, 2021. - 320 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
3. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. – Москва: КноРус, 2023. – 216 с. – BOOK.RU
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
8. Славянский А.А. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Славянский. - Москва: КноРус, 2023. - 182 с. - BOOK.RU
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
10. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	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	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке	

	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ	

	установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция	

профессиональное и личностное развитие.	результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой	

документацией на государственном и иностранном языках.	технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

−таблицы, схемы, графики

−инструкции;

−копии документов;

−текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.9

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2024 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	–разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; –разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; –организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; –подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; –приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; –упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; –приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; –подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; –контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; –контроля хранения и расхода продуктов
уметь	–разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; –обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; –оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; –организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; –проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; –хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 352,
из них
на учебную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**2**	
	1.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2**	ПК 5.1., ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**26**	
	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**	ПК 5.1., ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**2**	ПК 5.1. ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	3.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	4.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья,	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11

		продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	5.	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 02 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	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	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	7.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	8.	.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	9.	.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	**2**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	10.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	**2**	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	11.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**4**	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	12.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,	**2**	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 - ОК 07,

		эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		ОК 09-ОК11
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**4**	
	1.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	**2**	ПК 5.1. ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	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.	**2**	ПК 5.1. ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента			**20**	
Тема 2.1 Приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	**Содержание**		**20**	
	1.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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	**4**	ПК 5.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	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.	**16**	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента			**20**	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	**Содержание**		**10**	
	1.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в	**2**	ПК 5.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11

		посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	2.	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**	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	**Содержание**		**10**	
	1.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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	**2**	ПК 5.1 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
	2.	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**	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 01 - ОК 07, ОК 09-ОК11
		Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного 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).

Лаборатории:

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.

Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты

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.: с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022г. № 29-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. 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.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
15. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
16. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
17. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. – М.: РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
18. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова. – М. : РУСАЙНС, 2017. - 328 с.
19. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Основные источники:

1. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
2. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2020. - 160 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
4. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Е. В. Новикова. - Москва: КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
5. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2022. - 247 с. - BOOK.RU
6. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2022. - 325 с. - BOOK.RU
7. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2022. - 122 с. – BOOK.RU
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
11. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно –практическое пособие / Г.В. Ткачева. – Москва: КноРус, 2023. – 196 с. – BOOK.RU.

3.2.2.Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3 Дополнительные источники:

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

	проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
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	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при	

	приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами	

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	
	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации	

	пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения

различным контекстам.	эффективности и качества выполнения профессиональных задач	практических работ, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения учебной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении учебной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении учебной практики	

необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебной практике содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль учебной практики осуществляет руководитель практики от техникума с выставлением оценок в дневник практики и журнал учебных занятий по результатам выполнения и защиты практических, лабораторных работ. Критерии оценки к практическим, лабораторным работам указаны в методических рекомендациях по их выполнению.

Промежуточный контроль по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

По итогам прохождения учебной практики, руководитель практики от техникума, оформляет на каждого обучающегося характеристику, аттестационный лист.

В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период ее прохождения.

В аттестационном листе руководитель практики от техникума проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время учебной практики, вносит итоговую оценку по учебной практике.

Аттестационный лист по учебной практике, характеристику подписывает руководитель практики от техникума.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.10

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов
Уметь:	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

	– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 352,
из них на производственную практику – 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Принципы организации производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**	
Тема 1. 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**16**	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	8	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	8	ПК 5.1., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 1. 2. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**		**20**	
	3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	8	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10

	4.	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.	12	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**72**	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**36**	
	1.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	16	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	2.	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.	12	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	3.	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	8	ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**36**	
	4.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	16	ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	5.	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.).	12	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	6.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	8	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01,

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
			Всего:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 05.01, МДК 05.02.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Кухня организации питания:

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

Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:
- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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.: с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022г. № 29-ФЗ].

2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

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

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Основные источники:

1. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
2. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст]: учебник. – Москва: Академия, 2020. - 160 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.

4. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Е. В. Новикова. - Москва: КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
5. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2022. - 247 с. - BOOK.RU
6. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2022. - 325 с. - BOOK.RU
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2023. - 203 с. - (ПО). - ЭБС Юрайт.
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. - ЭБС Юрайт.
9. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно – практическое пособие / Г.В. Ткачева. – Москва: КноРус, 2023. – 196 с. – BOOK.RU.

3.2.2.Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура,	

	выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
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	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	

	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	
	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура,	

	выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд,	

	кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего.

Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

- технологические карты
- инструкции;
- копии документов.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.11

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 прохождения производственной практики 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

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 260,
из них на производственную практику – 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых

				способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			**92**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		**8**	
	1.	Ознакомление с Уставом организации питания Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	8	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		**34**	
	1.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	8	ПК 6.1 ПК 6.3 ОК 1-7, ОК 9-10
	2.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	8	ПК 6.1 ПК 6.3 ОК 1-7, ОК 9-10
	3.	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.	6	ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9-10
	4.	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	ПК 6.1 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10

		Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.		
	5.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6	ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		**22**	
	1.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	8	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10
	2.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	6	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10
	3.	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. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении	8	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10

		дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**		**8**	
	1.	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. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	8	ПК 6.2 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9-10
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		**6**	
	1.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	6	ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9-10
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**		**14**	
	1.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	ПК 6.2 ОК 1-7, ОК 9-10
	2.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	8	ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			**16**	
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		**8**	
	1.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	8	ПК 6.2 ПК 6.4 ОК 1-7, ОК 9-10

		Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**		**8**	
	1.	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	8	ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-7, ОК 9-10
		Всего:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2023. - 390 с. - ЭБС «Юрайт».
2. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации [Текст]: учебник / В. Д. Грибов. - Москва: КНОРУС, 2021. - 278 с. - (СПО)

3. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебник / В. Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2023. - 278 с. - (СПО) – BOOK.RU
4. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва: Юрайт, 2023. - 422 с. – ЭБС Юрайт.
5. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / под ред. Ю. В. Кузнецова. - Москва: Юрайт, 2023. - 448 с. -ЭБС Юрайт.
6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО).
7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). – BOOK.RU
8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Г. С. Сологубова. - Москва: Юрайт, 2023. - 332 с. – ЭБС Юрайт
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. —Москва : Юрайт, 2023. - 332 с. - ЭБС Юрайт
10. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2020 – 656 с.
11. Шапиро, С. А., Управление персоналом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. А. Шапиро, И. А. Епишкин. - Москва: КноРус, 2022. — 243 с. - BOOK.RU

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

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2023. — 224 с. – BOOK.RU
2. Иванова, И. А. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва : Юрайт, 2023. - 305 с. - (ПО) – ЭБС «Юрайт».
3. Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с. - (Проф. образование)
4. Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 334 с. - (Проф. образование)
5. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение [Электронный ресурс] : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. – BOOK.RU

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих	Критерии оценки	Методы оценки

компетенций, формируемых в рамках модуля		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;	

	контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения	

	подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–таблицы, схемы, графики

–инструкции;

–копии документов;

–текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.12

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2024 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	**Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Уметь	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение учебной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:
Всего часов по модулю – 338 час.,
из них
на учебную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий			**30**	
Тема 1.1. Использование рецептуры, технологических карт для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	**Практические занятия**		**24**	
	1.	Использование рецептур, технологических карт для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	**16**	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 10, ОК11
	2	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	**4**	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03. ОК 05
	3.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления	**4**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10
Тема 1.2 Проверка исправности оборудования и использование инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**Практические занятия**		**6**	
	1.	Выбор инвентаря и оборудования, безопасное использование их. Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**2**	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования. Использование посудомоечных машин.	**2**	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	3.	Использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Приемка и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.	**2**	ПК 7.1, ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий			**42**	
Тема 2.1 Технология приготовления супов	**Лабораторные занятия**		**6**	
	1.	Приготовление супов. Обработка овощей, фруктов и грибов. Нарезка и формование овощей и грибов. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	**6**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и бобовых	**Лабораторные занятия**		**4**	
	1.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, блюд из бобовых. Обработка овощей, фруктов и грибов. Нарезка и формование овощей и грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	**4**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.3 Приготовление каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий	**Лабораторные занятия**		**4**	
	1.	Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	**4**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.4 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	**Лабораторные занятия**		**4**	
	1.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Подготовка рыбных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	**4**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.5 Приготовление блюд из мяса и	**Лабораторные занятия**		**4**	
	1.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней	**4**	ПК 7.1. ПК 7.2,

мясных продуктов, домашней птицы		птицы. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.6 Приготовление блюд из яиц	**Лабораторные занятия**		**8**	
	1.	Приготовление блюд из яиц. Подготовка молочных продуктов, яиц, жиров для приготовления блюд. Проверка органолептическим способом качества блюд перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.	**8**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.7 Приготовление горячих напитков и сладких блюд	**Лабораторные занятия**		**6**	
	1.	Приготовление горячих напитков и сладких блюд. Подготовка плодов для приготовления блюд, напитков. Проверка органолептическим способом качества блюд, напитков перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционирование, сервировка и отпуск блюд, напитков с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.	**6**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
Тема 2.8 Приготовление мучных блюд	**Лабораторные занятия**		**6**	
	1.	Приготовление мучных блюд. Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд и кулинарных изделий. Проверка органолептическим способом качества блюд и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. Порционирование, сервировка и отпуск блюд и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос. Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения.	**6**	ПК 7.1. ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07
		Всего:	**72**	

3. условия реализации программы учебной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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.
Учебная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 07.01.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

4.2.3. Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»;
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с. – BOOK.RU
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. – ЭБС Юрайт.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько. - Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - ЭБС Юрайт.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
6. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно -практическое пособие / Г.В. Ткачева. - Москва: КноРус, 2022. - 196 с. – BOOK.RU
7. Шатун, Л. Г. Повар [Текст]: учеб. пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 320 с.
8. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст]: сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

4. Контроль и оценка результатов ПРОХОЖДЕНИЯ учебной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций,	**Критерии оценки**	**Методы оценки**

формируемых в рамках модуля		
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности; - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие правил подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обоснованность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий; - рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и изделий; - обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - адекватность оценки качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие ее требованиям рецептуры, - выбор различных форм оплаты за готовую продукцию с потребителями; - эстетичность, безопасность упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для отпуска на вынос	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, дифференцированный зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике, дифференцированный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного характера	- 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	- адекватность, применения средств информатизации и информационных	

профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	- демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики, обучающимся ежедневно ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ.

Отчет по учебные практики содержит выполненные практические и лабораторные работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.13

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	**Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Уметь:	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Знать:	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

	продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля в заочной форме обучения:

Всего часов по модулю – 338,

из них

на производственную практику - 144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места поваром			**24**	
Тема 1.1 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд, напитков	**Содержание**			
	1.	Выбор инвентаря и оборудования, безопасное использование им по заданию повара	8	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07,ОК 10
	2.	Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов по заданию повара	8	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07,ОК 10

и кулинарных изделий	3.	Использование посудомоечной машины, чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования по заданию повара	8	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07,ОК 10
Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			**120**	
Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления полуфабрикатов, приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, напитков и кулинарных изделий	4.	Выполнение задания (заказа) по использованию рецептуры, технологических карт в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	5.	Выполнение задания (заказа) проверки органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	6.	Выполнение задания (заказа) по обработке овощей, фруктов и грибов. Выполнение задания (заказа) по нарезке и формованию овощей и грибов.	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	7.	Выполнение задания (заказа) по подготовке полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	8.	Выполнение задания (заказа) по подготовке плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	9.	Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	10.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд и гарниров из овощей Выполнение задания (заказа) по приготовлению каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	11.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из яиц	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	12.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05,

				ОК 07, ОК 09, ОК 10
	13.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, блюд из домашней птицы	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	14	Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных блюд	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	15.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению сладких блюд, горячих напитков	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	16.	Проверка органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка по заданию повара, оказание помощи повару при порционировании, сервировке и отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	17.	Выполнение задания (заказа) по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	18.	Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	8	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.2 Организация работы на контрольно-кассовом оборудовании	19.	Оказание помощи повару по приемке и оформлению платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	20.	Выполнение задания (заказа) по использованию контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных карт (POS терминал)	6	ПК 7.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
		Всего:	**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать

возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования, а также требований к оснащению баз практики.

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.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 07.01 Обработка сырья и приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами.

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»;
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. И. Мошков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 82 с. – BOOK.RU
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2021. - 203 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Юрайт, 2023. - 163 с. – ЭБС Юрайт.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург: Профи, 2021. - 776 с.
5. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно -практическое пособие / Г.В. Ткачева. - Москва: КноРус, 2022. - 196 с. – BOOK.RU
6. Шатун, Л. Г. Повар [Текст]: учеб. пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
3. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке	- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

рабочего места повара	регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности; - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие организации хранения сырья, продуктов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие правил подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	
ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- подготовка, обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обоснованность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд, напитков и кулинарных изделий; - рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет

	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и изделий; - обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - адекватность оценки качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие ее требованиям рецептуры, - выбор различных форм оплаты за готовую продукцию с потребителями; - эстетичность, безопасность упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

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

	• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	- адекватность использования знаний финансовой грамотности, умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–таблицы, схемы, графики

–инструкции;

–копии документов;

–текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е.14

Рабочая программа преддипломной практики

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для студентов специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики студент должен развить основные виды 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

и соответствующие им 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм облуживания
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
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 прохождения преддипломной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента полуфабрикатов; - разработки, 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; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковки, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроля хранения и расхода продуктов - разработки ассортимента горячей 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, 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; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов - 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 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов - 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	- 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 - 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 -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 - 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 - 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 - 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 одразделениями 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на прохождение преддипломной практики

Всего на преддипломную практику – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 . Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы

1	2		3	4
Раздел 1.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**24**	
Тема 1.1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**8**	
	1.	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	8	ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 1.1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		**16**	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	16	ПК 1.1, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 2.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**20**	
Тема 2.1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**20**	
	1.	Участие в разработке ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-11
	2.	Подготовка к реализации готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, порционирование. Оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	6	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-11
	3.	Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,	8	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ПК 2.8, ОК 01-07, ОК 09-11

Раздел 2.2.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**8**	
Тема 2.2.1 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.	Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	8	ПК 2.1, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 3.1.Принципы организации производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**8**	
Тема 3.1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**8**	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	8	ПК 3.1, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 3.2 .Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**20**	
Тема 3.2.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**		**20**	
	1.	Участие в разработке ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01-07, ОК 09-11
	2.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, порционирование Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01-07, ОК 09-11
	3.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом	8	ПК 3.2, ПК 3.3,ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 4.1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**22**	

Тема 4.1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**16**	
	1.	Участие в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	2	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, порционирование Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования	8	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 4.1.2 Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**6**	
	1	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	6	ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 5.1. Принципы организации производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**6**	
Тема 5.1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**6**	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	6	ПК 5.1, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 5.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**16**	
Тема 5.2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**16**	
	1.	Участие в разработке ассортимента сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	8	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ПК 5.6, ОК 01-07, ОК 09-11
	2.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	8	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5,

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом.		ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 6.1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			**14**	
Тема 6.1.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**		**14**	
	1.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию	8	ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-07, ОК 09-11
	2.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	6	ПК 6.4, ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 6.2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			**6**	
Тема 6.2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		**6**	
	1.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	6	ПК 6.2 ПК 6.4 ОК 01-07, ОК 09-11
		Всего	**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после прохождения теоретического курса и сдачи студентами всех экзаменов (в том числе квалификационных), зачетов, курсовых работ, предусмотренных учебным планом.

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом.

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

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

Распределение студентов для прохождения преддипломной практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ;
- собрать практический материал для написания выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1. Печатные издания:

Нормативные акты:

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. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
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. 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. 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.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 14.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
21. 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).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М.: ИЦ "Академия", 2020. - 256 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2020. - 390 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Бурчакова И.Ю. 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: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
4. Бурчакова, И. Ю. 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: учеб. / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. – Текст: непосредственный.
5. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: https://book.ru/book/951556 (дата обращения: 11.03.2024). — Текст : электронный.

6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2021. - 321 с. - (СПО). – BOOK.RU
7. Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учеб. / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.
8. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации: учеб. / В. Д. Грибов. – Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с. – (СПО). — Текст: непосредственный.
9. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. – BOOK.RU
10. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. – М. : Кнорус, 2020. – 216 с. – BOOK.RU
11. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст]:учебник. – М. : ИЦ "Академия", 2020.-160 с.
12. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 203 с. — (Проф. образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — URL: https://urait.ru/bcode/539562 (дата обращения: 22.02.2024). — Текст : электронный/
13. Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учеб. / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: https://book.ru/book/949413 (дата обращения: 18.01.2024). — Текст : электронный.
14. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2021. – 580 с. – (СПО. ТОП-50). – Текст: непосредственный.
15. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
16. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с. — (ПО). - ЭБС «Юрайт».
18. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение [Электронный ресурс] : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. – BOOK.RU
19. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2020. – 322 с.
20. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: https://book.ru/book/947685 (дата обращения: 08.02.2024). — Текст : электронный.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – Санкт-Петербург: Профи, 2021. – 776 с. – Текст: непосредственный.
23. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. —Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - ЭБС Юрайт
24. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учеб. / А. М. Фридман. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 656 с. – Текст : непосредственный.
25. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с.
26. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/
9. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
10. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
12. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
13. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
14. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
15. http://www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
5. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Текст] : учебник / С. А. Данильченко,О. Е. Саенко. - Москва : КНОРУС, 2018. - 216 с. : ил. - (СПО)
6. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
8. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
9. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012
10. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
11. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике, дифференцированный зачет
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3 Проводить приготовление и	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	

подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация 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	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки 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, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации 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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	

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	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации 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	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при	

	приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам 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	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их	

обслуживания	устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы,	

	нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации 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	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки 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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;	

	обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам 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	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	

	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация 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	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ	

	установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность	

	упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

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	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживани	

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	

	бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике, дифференцированный зачет
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная форма аттестации по преддипломной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–технологические карты;

–инструкции;

–копии документов;

–текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике. Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения Государственной итоговой аттестации выпускников

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) являются частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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.

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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.

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.
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.
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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
и общих компетенций (ОК):
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК09. Использование информационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

всего – 216 часов.

.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПОРЯДОК ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания в составе государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания в составе государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

2.2. Процедура проведения ГИА

Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) формируется из числа педагогических работников Техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Техникума органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого находится Техникум.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Техникуме, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора Техникума или педагогических работников.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Экспертная группа создается по специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Допуск обучающихся к ГИА оформляется приказом директора.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК.

Работа ГЭК проводится согласно установленному расписанию, которое должно быть объявлено не позднее, чем за две недели до начала работы комиссии.

В ГЭК предоставляются следующие материалы:

выполненные дипломные работы с письменным заключением руководителя и рецензией, которые сдаются ответственному секретарю не позднее, чем за один день до защиты;

сведения об успеваемости обучающегося по всем дисциплинам, а также о выполнении им всех требований учебного плана по специальности.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Порядок защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает в себя:

- представление автором дипломной работы в форме доклада членам ГЭК продолжительностью до 10 минут**;**

- заслушивание отзыва научного руководителя с характеристикой научно-аналитических способностей и личностных качеств выпускника;
- заслушивание рецензии с оценкой содержания работы;
- вопросы выпускнику по представленной на защиту работе;
- заслушивание ответов выпускника на вопросы и замечания членов ГЭК по дипломной работе;
- ответы выпускника на замечания по дипломной работе;

По завершении процедуры защиты на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя принимается решение об оценке дипломной работы. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», которые объявляются в день защиты после оформления протоколов заседаний ГЭК. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Членами государственной экзаменационной комиссии в протоколе заседания по защите дипломных работ может быть высказано особое мнение об уровне теоретических и практических исследований в отдельных дипломных работах.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена базового уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

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

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

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Техникумом не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Техникум знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение предусмотренных требований, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений предусмотренных требований, требований охраны труда и производственной безопасности. Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками предусмотренных требований.

Выпускники вправе:

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

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

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

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

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

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

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

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

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

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе. После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

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

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Заседания ГЭК протоколируются. По окончании работы ГЭК председатель составляет отчет о работе комиссии.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция). Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается Техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогических работников Техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

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

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в Техникум письменное заявление о необходимости

создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Уровень демонстрационного экзамена, комплект оценочной документации

Уровень ДЭ – базовый

Наименование КОД 43.02.15

Содержательная структура КОД

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ПК (ОК)**	**Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта**
1	2	3	4
1	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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами,
			Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
			Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом

			работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
			Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		ПК 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.	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к

			реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
			Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложногоассортимента с учетомпотребностей различныхкатегорий потребителей,видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей

			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Навык: приготовления, выполнения, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализациихолодных и горячихдесертов, напитковсложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания	ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
			Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
			Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
			Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена – не более 4 академических часов.

Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена базового уровня

Максимально возможное количество баллов – 50

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	2	3	4
1	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 подготовкирабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществлениеприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческогооформления и подготовки к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческогооформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
Итого			**50,00**

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

Образец задания

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35 С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14 С. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Тематика дипломных работ

1. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 75 мест и расширение ассортимента прозрачных супов. (На примере конкретного предприятия).
2. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента заправочных супов. (На примере конкретного предприятия).
3. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 100 мест и расширение ассортимента супов-пюре, супов-крем. (На примере конкретного предприятия).
4. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе общего типа на 80мест и расширение ассортимента горячих блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей. (На примере конкретного предприятия).

5. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента горячих блюд и гарниров из жареных овощей. (На примере конкретного предприятия).
6. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента горячих блюд, и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. (На примере конкретного предприятия).
7. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 75 мест и расширение ассортимента горячих блюд, и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. (На примере конкретного предприятия).
8. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 75 мест и расширение ассортимента запечённых и жареных блюд из рыбы. (На примере конкретного предприятия).
9. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента припущенных, отварных и тушеных блюд из рыбы. (На примере конкретного предприятия).
10. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 75 мест и расширение ассортимента припущенных, отварных и тушеных блюд из рыбы. (На примере конкретного предприятия).
11. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 150мест и расширение ассортимента запечённых и жареных блюд из рыбы. (На примере конкретного предприятия).
12. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 100 мест и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря. (На примере конкретного предприятия).
13. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 75мест и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря. (На примере конкретного предприятия).
14. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 100 мест и расширение ассортимента горячих блюд из жареного и запечённого мяса. (На примере конкретного предприятия).
15. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 75 мест и расширение ассортимента горячих блюд из жареного и запечённого мяса. (На примере конкретного предприятия).
16. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента горячих блюд из припущенного, отварного и тушеного мяса. (На примере конкретного предприятия).
17. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 150мест и расширение ассортимента горячих блюд из припущенного, отварного и тушеного мяса. (На примере конкретного предприятия).
18. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 100 мест и расширение ассортимента горячих блюд из рубленой массы. (На примере конкретного предприятия).
19. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 100мест и расширение ассортимента горячих блюд из рубленой массы. (На примере конкретного предприятия).
20. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 80 мест и расширение ассортимента горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. (На примере конкретного предприятия).
21. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 90 мест и расширение ассортимента горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. (На примере конкретного предприятия).
22. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 100 мест и расширение ассортимента горячих блюд из яиц и творога. (На примере конкретного предприятия).
23. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента сладких горячих блюд. (На примере конкретного предприятия).

24. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой общего типа на 150 мест и расширение ассортимента мучных изделий. (На примере конкретного предприятия).
25. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе общего типа на 50мест и расширение ассортимента салатов. (На примере конкретного предприятия).
26. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 80 мест и расширение ассортимента салатов. (На примере конкретного предприятия).
27. Совершенствование организации работы холодного цеха столовой общего типа на 100 мест и расширение ассортимента салатов. (На примере конкретного предприятия).
28. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе общего типа на 75мест и расширение ассортимента закусок из мяса и мяса птицы. (На примере конкретного предприятия).
29. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 90 мест и расширение ассортимента закусок из мяса и мяса птицы. (На примере конкретного предприятия).
30. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса на 50 мест и расширение ассортимента закусок из мяса и мяса птицы. (На примере конкретного предприятия).
31. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 80 мест и расширение ассортимента закусок из рыбы и морепродуктов. (На примере конкретного предприятия).
32. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса на 75 мест и расширение ассортимента закусок из рыбы и морепродуктов. (На примере конкретного предприятия).
33. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе общего типа на 55мест и расширение ассортимента холодных сладких блюд. (На примере конкретного предприятия).
34. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 85 мест и расширение ассортимента холодных сладких блюд. (На примере конкретного предприятия).
35. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 75 мест и расширение ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий (на примере конкретного предприятия).
36. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 100 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и праздничные торты (на примере конкретного предприятия).
37. Совершенствование организации работы кондитерского цеха ресторана 1 класса на 75 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и праздничные торты (на примере конкретного предприятия).
38. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 85 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и праздничные торты(на примере конкретного предприятия).

Перечень тем дипломных работ разрабатывается преподавателями, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, утверждается образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Требования к структуре и содержанию дипломной работы

Дипломная работа должна содержать:
титульный лист,
оглавление,
введение,
основную часть (с правильным оформлением библиографических ссылок и приложений),
заключение,
библиографию (список нормативных правовых актов и литературы),
приложения (могут быть).
Работа представляется в сброшюрованном виде.

Введение является важной частью дипломной работы, в которой должны рассматриваться следующие вопросы:

- актуальность, практическая значимость выбранной темы;
- формулируется проблема, которую студент должен решить в данной работе;
- определяются цели и задачи дипломной работы, объект, предмет и методы исследования.
- даются композиционные особенности частей работы.

Основная часть, как правило, состоит из двух глав. В первой главе необходимо показать теоретические и методические основы изучаемой проблемы и дать обзор научных теорий и концепций, оценку степени изученности исследуемой проблемы, собственную позицию выпускника по дискуссионным вопросам, а также обосновать методику сбора, обработки и анализа информации по поставленной проблеме. Во второй главе проводится анализ практического материала, полученного во время преддипломной практике. В этой главе отражается анализ конкретного материала по избранной теме, описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета исследования, описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы, графики.

В заключении излагаются основные результаты, выводы и предложения, сделанные на основе проведенного исследования, с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывается значимость полученных результатов.

. В библиографию включаются нормативные правовые акты, научные труды, статьи и другие источники, использованные при написании работы с указанием фамилий, инициалов авторов, названия работы, названий издательств, года и места издания.

Приложения могут включать графики, карты, схемы, крупноформатные таблицы и диаграммы, рисунки, а также фотографии и копии документов, иллюстрирующих содержание работы, каждый из которых располагается на отдельном листе.

Критерии оценки

При оценке защиты дипломной работы необходимо учитывать:

- актуальность темы и реальность дипломной работы;
- качество содержания и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответов на вопросы;
- теоретическую и практическую подготовку обучающегося;
- заключение руководителя и рецензию.

Дипломные работы оцениваются по шкале: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценки	Критерии
«Отлично»	- студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по выбранной теме и по специальности в целом, новизну подходов к рассмотрению поставленных вопросов, самостоятельность суждений и выводов; провел анализ практического материала, объяснил причины возникающих проблем, внес соответствующие предложения по совершенствованию деятельности предприятия; - отвечал на вопросы ГЭК четко, грамотно, логично и в случае затруднения в ответах мог сформулировать его причину; - дипломная работа выполнена грамотно, правильно оформлена; - в отзывах руководителя и рецензента дана высокая оценка выполненной работе.
«Хорошо»	- студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по специальности в целом, свободно ориентируется в вопросах выбранной темы; умело использует практический материал; проявляет самостоятельность суждений, умеет

	самостоятельностью аргументировать собственные выводы, предлагает пути совершенствования; но недостаточно четко объясняет причины проблем; - на вопросы ГЭК отвечает четко, грамотно, логично, но допускает неточности в ответах, в процессе защиты проявляет элементы неуверенности; - работа выполнена в соответствии с требованиями; - в отзывах руководителя и рецензента дана хорошая оценка выполненной работе.
«Удовлетворительно»	студент раскрывает содержание выбранной темы, обосновывает ее актуальность, в определенной мере демонстрирует проявление профессиональных и общих компетенций по специальности, использует данные практики, затрудняется в анализе полученных данных, делает выводы по работе; - в ответах на вопросы ГЭК присутствуют ошибки, либо отвечает, обращаясь за помощью к научному руководителю; проявляет низкую самостоятельность, неуверенность, допускает небрежность в ответах; - в оформлении допущены орфографические, синтаксические ошибки, либо нарушены правила оформления; - в отзывах научного руководителя и рецензента дана «удовлетворительная» оценка.
«Неудовлетворительно»	студент не смог самостоятельно и грамотно изложить доклад по теме работы, ответить на вопросы ГЭК, ограничивается пересказом отдельных положений литературных источников, не может проявить профессиональные и общие компетенции по специальности, не анализирует и не использует материалы практики и в результате не сумел раскрыть содержание темы, получил неудовлетворительный отзыв научного руководителя и рецензента.