

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ПКФ» «Смак»



С. Н. Наумов

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТСК»
Минобразования Чувашии
Шуканов Р. А.
приказ от 07.06.2024 г. № 299



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового приготовления и
специализированных пищевых продуктов
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2024 г.

Настоящая примерная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

ПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	9
Раздел 5. Структура образовательной программы	37
5.1. Учебный план.....	37
5.2. Календарный учебный график.....	39
5.3. Рабочая программа воспитания.....	54
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	54
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	54
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	54
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	56
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	58
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	59
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	59
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	60
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	60
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	61
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».....	Error! Bookmark not defined.
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	197
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».....	296
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»	407
Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля "ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер.....	486
Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин	595
Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.01 История России».....	596
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	611
Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»	626
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.04 Физическая культура»	647
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»	676
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины «СГ.06 Основы финансовой грамотности»	689

<u>Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Химия в пищевом производстве»</u>	706
<u>Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании»</u>	729
<u>Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Бизнес-планирование»</u>	755
<u>Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 Товароведение продовольственных товаров»</u>	780
<u>Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»</u>	804
<u>Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины "ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности"</u>	826
<u>Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины "ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга"</u>	846
<u>Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины "ОП.08 Охрана труда"</u>	887
<u>Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины "ОП.09 Бухгалтерский учет"</u>	900
<u>Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины "ОП.10 Основы калькуляции и учета"</u>	915
<u>Рабочая программа воспитания</u>	946
<u>Приложение 4. Оценочные материалы для ГИА по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</u>	966

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПОП СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

ПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;
 П – профессиональный цикл;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОД – общепрофессиональная дисциплина;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.
 При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-
--	---

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции ²	Знания, умения ³
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию

² Компетенции формулируются как в п.3.2 ФГОС СПО.

³ Перечень знаний и умений может быть дополнен в зависимости от профессии/специальности.

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		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:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации

		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	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 объяснять 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		

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции ⁴	Показатели освоения компетенции ⁵
<p>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и

⁴ Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС и 3.2 ПОП.

⁵ Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются разработчиком ПОП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной рабочей программы.

		<p>качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-
--	--	---

		<p>измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Знания:</p> <p>– основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных</p>

		<p>приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		<p>продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции
--	--	--

		<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – вести производственный документооборот по
--	--	--

		<p>технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии

		<p>технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Навыки:
		выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

		<ul style="list-style-type: none"> – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии

		<p>с используемыми методами исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при

		<p>выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с

		<p>требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-
--	--	--

		измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки:
		организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и

		<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового

		<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и
--	--	---

		<p>специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Навыки:</p> <p>обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и

		<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и
--	--	---

		<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и
--	--	---

		<p>специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового

		<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Навыки:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и

		<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства
		<p>Умения:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		<p>Знания:</p>
		<ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:
	<ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	Умения:
	<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	Знания:
	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Навыки:
	<ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	Умения:
	– оформлять учетно-отчетную документацию;

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ⁶		Умения:
		Знания:

⁶ Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513. Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно в соответствии с потребностями регионального рынка труда из видов деятельности, указанных в п. 2.4 ФГОС. Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям.

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

Министерство образования Чувашской Республики

Утверждаю

Директор

Шуканов Р.А.

07.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГАПОУ "ЧТТПК" Минобразования Чувашия

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.13

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 20.09.2022

№ 852

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	ЭКЭ	Комплексный экзамен	2	МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания МДК.01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания
2	ЭКЭ	Комплексный экзамен	4	МДК.02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	МДК.03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов МДК.03.02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4				

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
СП 01	История России
СП 03	Безопасность жизнедеятельности
СП 06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Химия в пищевом производстве
ОП 02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП 03	Бизнес-планирование
ОП 04	Товароведение продовольственных товаров
ОП 05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК 01 01	Техническое обслуживание оборудования производства продукции общественного питания
МДК 01 02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП 01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов
ПП 01 01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов
МДК 02 01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК 02 02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП 02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП 02 01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК 03 01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК 03 02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП 03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП 03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК 04 01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП 04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП 04 01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК 05 01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
СП 01	История России
СП 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СП 03	Безопасность жизнедеятельности
СП 06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Химия в пищевом производстве
ОП 02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
СТ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
История России	
СТ.01	История России
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05	Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05	Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
СТ.01	История России
СТ.06	Основы финансовой грамотности
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
СТ.03	Безопасность жизнедеятельности
СТ.05	Основы бережливого производства
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции
УП.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической
СТ.04	Физическая культура
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СТ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК.01.02	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.01.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПК.1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
УП.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК.1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания
УП.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК.2.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК.2.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК.3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
УП.04.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПП.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.03	Бизнес-планирование
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Основы калькуляции и учета

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПК.5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПК.5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОП.01	Химия в пищевом производстве
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.10	Основы калькуляции и учета
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий
УП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер
ПП.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																						
НО	Начальное общее образование																							
ОО	Основные общее образование																							
БД	Базовые дисциплины																							
ПД	Профильные дисциплины																							
ПОО	Предлагаемые ОО																							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09														
СТ.01	История России	ОК.01	ОК.02	ОК.04	ОК.05	ОК.06																		
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК.02	ОК.04	ОК.05	ОК.09																			
СТ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.04	ОК.07																			
СТ.04	Физическая культура	ОК.04	ОК.08																					
СТ.05	Основы бережливого производства	ОК.04	ОК.07																					
СТ.06	Основы финансовой грамотности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.06	ОК.09																		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5		
ОП.01	Химия в пищевом производстве	ПК.3.2	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5												
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	ОК.01	ОК.02	ОК.07	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.2	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5								
ОП.03	Бизнес-планирование	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.09	ОК.09	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4		
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.07	ОК.09	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4	ПК.4.4		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.04	ОК.05	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5																			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																							
ОП.08	Охрана труда	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5																			
ОП.09	Бухгалтерский учет	ПК.5.2	ПК.5.4	ПК.5.3	ПК.5.5																			
ОП.10	Основы калькуляции и учета	ПК.5.2	ПК.5.4	ПК.5.3	ПК.5.5																			
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5		
ПК	Профессиональный цикл	ПК.3.2	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5												
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового назначения и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1															
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	ПК.1.2	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.07	ОК.09	ОК.09															

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции															
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2							
УЛ.01.	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2							
ЛП.01.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2							
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.2.1	ПК.2.2							
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.2.1								
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.2.2								
УЛ.02.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.2.1	ПК.2.2							
ЛП.02.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.2.1	ПК.2.2							
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.3.1	ПК.3.2							
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.3.1								
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.3.2								
УЛ.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.3.1	ПК.3.2							
ЛП.03.	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.07	ОК.09	ПК.3.1	ПК.3.2							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК.01	ОК.09	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4									
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК.01	ОК.09	ПК.4.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4									

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представлены 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- химии в пищевом производстве;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- организации производства;
- товароведения продовольственных товаров;
- прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- лабораторный химический анализ.

Мастерские:

нет.

Спортивный комплекс⁷

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности отражены в рабочих программах.

Образовательная организация 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 в разрезе выбранных траекторий.

⁷ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях профиля производства продукции общественного питания массового изготовления, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:⁸

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
--------------	--	---	-------------------

⁸ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

	отечественного производства		
1	Пакет офисных программ	<p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности;</p> <p>СГ.05 Основы бережливого производства;</p> <p>СГ.06 Основы финансовой грамотности;</p> <p>ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании;</p> <p>ОП.03 Бизнес-планирование;</p> <p>ОП.04 Товароведение продовольственных товаров;</p> <p>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности;</p> <p>ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</p>	для обучающихся и преподавателя
2	Антивирусные программы (Kaspersky antivirus или аналог)	<p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности;</p> <p>СГ.05 Основы бережливого производства;</p> <p>СГ.06 Основы финансовой грамотности;</p> <p>ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании;</p> <p>ОП.03 Бизнес-планирование;</p>	для обучающихся и преподавателя

		<p>ОП.04 Товароведение продовольственных товаров;</p> <p>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности;</p> <p>ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПМ.04 Организация работы структурного подразделения</p>	
--	--	---	--

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических

задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на 1-3 курсах обучения, охватывает дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. 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.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁹

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденные Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают паспорт примерных оценочных материалов, описание структуры демонстрационного экзамена, типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.

⁹ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Приложение 1
к ОПОП по специальности 43.02.13 Технология продуктов
общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

Приложение 1.1
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 1) «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт в	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
Уметь	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования,</p>

	<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;</p> <p>эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
--	---

	<p>настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Знать	<p>-основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства</p>

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</p> <p>методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции</p>
--	--

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

	<p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

ОК 03.	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	<p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 07.	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

	<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Навыки:</p> <p>организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>Умения:</p> <p>визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
--	--

	<p>Знания:</p> <p>основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК 1.2.	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>Умения:</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;</p> <p>эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>поддерживать установленные технологией режимы работы</p>
--	---

	<p>Знания:</p> <p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</p> <p>методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 596

Из них на освоение МДК: 318 часов (из них курсовое проектирование: 40 часов)

самостоятельная работа: 48 часов

практики, в том числе учебная: 36 часа

 производственная: 180 часов

Промежуточная аттестация: 14 часов

в том числе консультации: 2 часа

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего очас.	в т.ч. практ. и лаб. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания									
ПК 1.1. ОК 01-05, 07,09 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания	170	148	78 (пр.з)	-	22			
Итого по МДК. 01.01		170	148	78	-	22			
МДК 01.02. Технологические операции производства продукции общественного питания									
ПК 1.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Производство продукции общественного питания	196	170	50 (пр.з.)	40	26		-	-

ЛР 2,3,4,7,11									
Итого по МДК 01.02.		196	170	50 (пр. зан.)	-	26			
Комплексный экзамен по МДК 01.01. и МДК 01.02.		8					2		
ПК 1.1-1.2 ОК 01-05, 07,09 ЛР 2,3,4,7,11	Учебная практика (УП. 01)	36						36	
ПК 1.1-1.2. ОК 01-05, 07,09, ЛР 2,3,4,7,11	Производственная практика (ПП. 01)	180							180
Промежуточная аттестация:									
1) зачёт по УП. 01									
2) дифференцированный зачёт по ПП. 01									
3) экзамен по ПМ 01.		6							
ВСЕГО		596	318	128	40	48	2	36	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания			
1 курс, 1 семестр			
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания			
Тема 1.1. Технологическое оборудование пищевых производств	Содержание: 1 Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2

	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий пищевой промышленности. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристики основных типов и классов организаций питания. Специализация организаций питания Характеристика структуры производства организации питания		
2	Практическое занятие. Организация рабочего места. Ознакомление с понятием «рабочее место», требованиями, предъявляемыми к организации рабочего места. Ознакомление со способами организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции. Организация рабочего места: подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Обслуживание основного производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства.	2	3
3	Общие сведения о технологическом оборудовании Классификация технологического оборудования пищевой промышленности. Механическое оборудование. Классификация машин. Основные части и детали машин. Понятие об электроприводах.	2	2
4	Передаточные механизмы. Аппараты управления и защиты. Характеристика передаточных механизмов и аппаратов управления и защиты. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	2
5	Универсальные приводы. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы: назначение, классификация, типы, принципы устройства, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники	2	2

	безопасности. Сменные механизмы универсальных приводов. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
6	Практическое занятие. Универсальные приводы. Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Обслуживание основного технологического оборудования. Возможные неисправности, их причины и способы устранения. Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, возникающих в ходе работы привода.	2	3
7	Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование. Ознакомление с организацией работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания, техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Взвешивание различных продуктов.	2	3
8	Механическое оборудование Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов, требования к ним. Правила охраны труда в организациях питания. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.	2	3
9	Оборудование для обработки овощей, плодов. Картофелеочистительные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности	2	2
10	Практическое занятие. Оборудование для обработки овощей, плодов Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и	2	3

	натуральным образцам. Сборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины.		
11	Оборудование для обработки овощей, плодов. Овощерезательные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности	2	2
12	Практическое занятие. Оборудование для обработки овощей, плодов. Сборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: овощерезательные машины.	2	3
13	Оборудование для обработки овощей, плодов. Соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
14	Практическое занятие. Оборудование для обработки овощей, плодов Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Сборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).	2	3
15	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
16	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы	2	3

	Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки. Сборка мясорубки для измельчения мяса.		
17	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Фаршемешалки. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
18	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: фаршемешалки.	2	3
19	Оборудование для обработки мяса и рыбы. машины для рыхления. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
20	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: машины для рыхления..	2	3
21	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Котлетоформовочные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
22	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы	2	3

	Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: котлетоформовочные машины.		
23	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Рыбоочистители. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности.	2	2
24	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: рыбоочиститель.	2	3
25	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования (хлеборезки, слайсеры).	2	2
26	Практическое занятие. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).	2	3
27	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и	2	2

	зарубежного производства: просеивательные, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
28	Практическое занятие. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Тестомесильные машины . Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования	2	3
29	Практическое занятие. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Просеивательные машины. Машины для взбивания. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования	2	3
30	Машины для измельчения и протирания продуктов. Блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, Куттер, бликсер , процессор кухонный. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
31	Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
32	Размолочные механизмы. Куттеры. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2

33	<p>Практическое занятие. Размолочные механизмы. Куттеры.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</p>	2	3
34	<p>Машины для деления теста и округления порций.</p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием</p>	2	2
35	<p>Практическое занятие. Машины для деления теста и округления порций.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</p>	2	3
36	<p>Дозаторы крема.</p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием</p>	2	2
37	<p>Практическое занятие. Дозаторы крема</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</p>	2	3
38	<p>Машины для формовки вареников и пельменей.</p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием</p>	2	2
39	<p>Практическое занятие. Машины для формовки вареников и пельменей.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</p>	2	3
40	<p>Оборудование для пекарен малой мощности.</p>	2	2

	Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием		
41	Практическое занятие. Оборудование для пекарен малой мощности. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
42	Оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов на мини – производствах. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
43	Практическое занятие. Оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов на мини – производствах. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
44	Оборудование для производства творога и других молочных продуктов. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
45	Практическое занятие. Оборудование для производства творога и других молочных продуктов. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.	2	3
46	Оборудование для переработки овощей и фруктов. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2

47	<p>Практическое занятие. Оборудование для переработки овощей и фруктов.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Контроль, демонстрация безопасных приемов подготовки оборудования к работе.</p>	2	3
48	<p>Практическое занятие. Полуавтоматическая линия по производству чипсов.</p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием</p>	2	3
49	<p>Практическое занятие. Комплекты оборудования для пиццерии.</p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием</p>	2	3
50	<p>Общие сведения о тепловом оборудовании.</p> <p>Понятие о теплообмене. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p>	2	2

--	--	--	--	--

<p>Самостоятельная работа обучающегося: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования, выполнение рефератов и подготовка слайдовой презентации по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Документальное оформление результатов обслуживания технологического оборудования»; - «Новые виды технологического оборудования» - «Холодильное оборудование. Новинки» - «Плиты. Плиты вок» - «Новинки оборудования для обработки овощей и грибов» - «Новинки оборудования для обработки рыбы и морепродуктов» - «Новинки оборудования для обработки мяса» - «Новинки оборудования для обработки птицы» 		22	3

- «Новинки оборудования для кондитерского производства»				
- «Новинки оборудования для обработки пищи в охлажденном состоянии»				
- «Новинки оборудования для обработки продуктов в замороженном состоянии»				
Итого за 1 семестр по МДК 01.01 - 122 ч				
занятия во взаимодействии с преподавателем – 100 часов (из них теоретическое обучение – 50 ч., практических занятий – 50 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;				
1 курс, 2 семестр				
Тема 1.2.	Содержание:			
Тепловое оборудование	51	<p>Основы теплотехники.</p> <p>Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, их свойства. Теплогенерирующие устройства.</p> <p>Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов.</p>	2	2
	52	<p>Варочное оборудование</p> <p>Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности</p>	2	2
	53	<p>Практическое занятие. Варочное оборудование</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	3
	54	Практическое занятие. Аппараты для приготовления кофе и чая.	2	3

	Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления чая и кофе		
55	<p>Жарочное оборудование.</p> <p>Сковороды. Фритюрницы. Электрогрили. Электроблинницы.</p> <p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, правила ухода за технологическим оборудованием.</p>	2	2
56	<p>Практическое занятие. Сковороды.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	3
57	<p>Практическое занятие. Фритюрницы.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	3
58	<p>Практическое занятие. Электрогрили.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	3
59	<p>Практическое занятие. Электроблинницы.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	3
60	Практическое занятие. Аппараты для жарки.	2	3

	Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.		
61	Практическое занятие. Плиты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация плит. Освоение правил безопасной эксплуатации. Решение производственных ситуаций по выявлению рисков в области безопасности работ на производстве и разработка предложений по их минимизации и устранению. Ознакомление с технической документацией. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы плит. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3
62	Практическое занятие. Многофункциональное тепловое оборудование. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации. Выбор режима работы. Оценка эффективности использования оборудования. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования. Микроволновые печи. Пароконвектоматы. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	3
Тема 1.3. Холодильное оборудование.	63 Общие сведения о холодильном оборудовании. Значение холода в общественном питании. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды и способы охлаждения: преимущества и недостатки. Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	2

64	Холодильные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины.	2	2
65	Практическое занятие. Холодильные машины. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Таблица неисправностей.	2	3
66	Льдогенераторы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности льдогенераторов.	2	2
67	Практическое занятие. Льдогенераторы. Устройство и принцип действия льдогенераторов. Таблица неисправностей.	2	3
68	Холодильные и морозильные шкафы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности холодильных и морозильных шкафов, шкафа шоковой заморозки.	2	2
69	Практическое занятие. Холодильные и морозильные шкафы. Ознакомление с оборудованием для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Таблица неисправностей.	2	3
70	Шкаф шоковой заморозки. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности холодильных и морозильных шкафов, шкафа шоковой заморозки.	2	3

71	Практическое занятие. Шкаф шоковой заморозки. Ознакомление с назначением, правилами безопасной эксплуатации. Таблица неисправностей.	2	2
72	Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации.	2	2
73	Практическое занятие. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	3
74	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с холодильным оборудованием. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК 01.02.		8	
Итого за 2 семестр по МДК 01.01 – 56 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 48 часов (из них теоретическое обучение – 20 ч., практических занятий – 28 ч.); промежуточная аттестация – 8 часов;			
Итого по МДК 01.01 - 178 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 148 часов (из них теоретическое обучение – 70 ч., практических занятий – 78 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа; промежуточная аттестация- 8 часов			
1 курс, 1 семестр			
МДК. 01.02.		196	

Технологические операции производства продукции общественного питания			
Раздел 1. Производство продукции общественного питания			
Тема 1.1. Сырье в пищевом производстве	Содержание:		
	1 Введение. Понятие сырья, полуфабриката. Классификация ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Технологический цикл обработки сырья. Характеристика этапов.	2	2
	2 Контроль качества. Методы контроля качества сырья, продуктов. Санитарно – гигиенические требования к процессам производства продукции.	2	2
	3 Обеспечение безопасных условий труда. Требования охраны труда, пожарной безопасности при выполнении работ.	2	2
	4 Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила применения и хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	2	2
	5 Порядок подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов. Требования к качеству при приемке птицы и дичи. Основная сопроводительная документация.	2	2
	6 Практическое занятие. Вакуумирование п/ф. Маркировка	2	3

	Вакуумирование различных п/ф, в том числе высокой степени готовности из овощей. Маркировка. Хранение. Заполнение таблицы использования оборудования, инвентаря и посуды при приготовлении различных полуфабрикатов.		
7	Расходные материалы и упаковка. Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок. Ассортимент упаковочных материалов, виды, правила использования.	2	2
8	Система НАССР в пищевом производстве. Основные принципы системы. Полный цикл системы НАССР.	2	2
9	Практическое занятие. Подготовка сырья и материалов для производства п/ф . Составление накладной на отпуск со склада.	2	3
10	Практическое занятие. Бракераж готовой кулинарной продукции. Составление журнала бракеража. Правила заполнения.	2	3
11	Причины брака готовой продукции из различного сырья. Составление таблицы органолептических показателей.	2	2
12	Упаковка, маркировка и транспортировка пищевой продукции массового производства. Требования таможенного регламента к маркировке упаковки пищевых продуктов.	2	2
13	Практическое занятие. Решение задач. Расчет потерь при холодной обработке сырья.	2	3
Тема 1.2.	Содержание:		

Организация и планирование
работы производства

14	Организация производства овощного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
15	Организация производства мясного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
16	Организация производства рыбного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
17	Организация производства птице-гольевого цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
18	Организация производства горячего цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
19	Организация производства холодного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2

	20	Организация производства мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	2	2
	21	Производственный инвентарь, оборудование горячего цеха. Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования.	2	2
	22	Производственный инвентарь, оборудование холодного цеха. Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования.	2	2
	23	Производственный инвентарь, оборудование мучного цеха. Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования.	2	2
Тема 1.3. Характеристика сырья в пищевом производстве и способы его обработки	Содержание:			
	24	Свежие овощи, грибы. Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.	2	2
	25	Экзотические, редкие и региональные виды сырья. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов, их кулинарное назначение. Химический состав, 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.	2	2

	Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении экзотических, редких и региональных видов сырья.		
26	Переработанные овощи, грибы. Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.	2	2
27	Пряности и приправы. Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.	2	2
28	Характеристика нерыбного водного сырья. Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.	2	2
29	Практическое занятие. Рыба и рыбные товары. Оценка качества и соответствия технологическим требованиям рыбного сырья, распознавание недоброкачественных продуктов. Обработка, нарезание, формование рыбы. Выполнение расчётов. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб и нерыбного сырья. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	3
30	Мясо, мясные товары.	2	2

	Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.		
31	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Ассортимент, основные характеристики. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении данных видов сырья.	2	2
32	Мясо диких животных 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.	2	2
33	Практическое занятие. Сложные формы нарезки овощей (карвинг) Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	2	3
34	Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов. Составление схемы обработки сырья. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Простые и сложные формы нарезки.	2	3
35	Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов.	2	3

	<p>Составление схемы обработки сырья.</p> <p>Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p> <p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки.</p>		
36	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей.</p> <p>Составление схемы обработки сырья.</p> <p>Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p> <p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки.</p>	2	3
37	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей.</p> <p>Составление схемы обработки сырья.</p> <p>Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p> <p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки.</p>	2	3
38	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных и плодовых овощей.</p> <p>Составление схемы обработки сырья.</p> <p>Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p>	2	3

	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Простые и сложные формы нарезки.		
39	Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей. Составление схемы обработки сырья. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Простые и сложные формы нарезки.	2	3
40	Механическая кулинарная обработка рыбы. Составление схемы обработки рыбного сырья. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	2	2
41	Механическая кулинарная обработка безчешуйчатой рыбы, осетровой рыбы. Особенности разделки, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности строения и состава. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
42	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Особенности разделки, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности строения и состава. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
43	Практическое занятие. Расчет массы обработанного сырья.	2	3

	Решение задач.		
44	Обработка мяса. Классификация, основные характеристики. Пищевая ценность. Обработка мяса	2	2
45	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Классификация, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
46	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Классификация, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
47	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Классификация, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
48	Обработка костей. Обработка субпродуктов. Классификация, основные характеристики. Пищевая ценность. Особенности состава. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке.	2	2
49	Практическое занятие. Расчет массы обработанного сырья. Решение задач.	2	3
50	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика	2	2

	Классификация, основные характеристики сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, отличие от мяса сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.		
	51 Практическое занятие. Расчет массы обработанного сырья. Решение задач.	2	3
Тема 1.4. Производство полуфабрикатов	Содержание:		
	52 Практическое занятие. Полуфабрикаты из фаршированных овощей, грибов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.	2	3
	53 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблиц.	2	3
	54 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Техника	2	3

	порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. Заполнение таблиц.		
55	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы. Расчет брутто и нетто сырья и полуфабрикатов.	2	3
56	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблицы.	2	3
57	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Расчет брутто и нетто сырья и полуфабрикатов.	2	3
58	Практическое занятие. Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты для жарки Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблицы.	2	3

59	<p>Практическое занятие. Порционные полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблицы.</p>	2	3
60	<p>Практическое занятие. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблицы.</p>	2	3
61	<p>Практическое занятие. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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. Заполнение таблицы.</p>	2	3

<p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, новых производственных технологий. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).</p> <p>Выполнение рефератов и/или презентации</p> <p>Расчёт маркировки сырья.</p> <p>Решение задач на контроль качества продуктов.</p>		22	3	
<p>Итого за 1 семестр по МДК 01.02. – 144 часа</p> <p>занятия во взаимодействии с преподавателем – 122 часа (из них теоретическое обучение – 72 ч., практических занятий – 50 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;</p>				
1 курс, 2 семестр.				
Тема 1.4.	Содержание:			
Производство полуфабрикатов	1	<p>Рубленые полуфабрикаты из мяса.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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.</p>	2	2
	2	<p>Натуральные, рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	2	2

	<p>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;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>		
3	<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p>	2	2
4	<p>Полуфабрикаты из субпродуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. 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.</p>	2	2
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления полуфабрикатов</p>		4	3

Составление алгоритмов /технологических схем приготовления полуфабрикатов			
Курсовая работа	1	Введение. Выбор темы. Разработка содержания курсовой работы. Выполнение основной части курсовой работы: историческая справка.	2
	2	Характеристика сырья. Описание товароведной характеристики сырья. Требования к качеству сырья, срокам и условиям хранения.	2
	3	Способы обработки сырья Современные способы обработки сырья. Характеристика и особенности приёмов и режимов технологического процесса обработки сырья.	2
	4	Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме.	2
	5	Разработка новых блюд. Разработка ассортимента и рецептов блюд.	2
	6	Разработка новых блюд. Разработка ассортимента и рецептов блюд.	2
	7	Разработка новых блюд. Описание технологии приготовления	2
	8	Выполнение расчётно – пояснительной части.	2

	Разработка рецептуры		
9	Расчёт сырья для приготовления разработанного блюда. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов.	2	2
10	Расчёт энергетической ценности разработанного блюда. Методика расчёта энергетической ценности. Выполнение расчётов.	2	2
11	Расчёт энергетической ценности разработанного блюда Выполнение расчетов	2	2
12	Технико - технологические карты Оформление технико - технологической карты на разработанное блюдо. Составление технологических схем приготовления разработанного блюда.	2	2
13	Технико - технологические карты Оформление технико - технологической карты на разработанное блюдо.	2	2
14	Технико - технологические карты Оформление технико - технологической карты на разработанное блюдо.	2	2
15	Выводы и предложения на разработанные блюда. Формулировка выводов и предложений	2	2
16	Оформление курсовой работы	2	2
17	Оформление презентации. Принципы и приёмы презентации блюд.	2	2

18	Оформление презентации. Принципы и приёмы презентации блюд.	2	2
19	Подготовка к защите курсовой Составление текста выступления	2	2
20	Защита курсовой работы	2	2
Итого за 2 семестр по МДК 01.02 – 52 часа; занятия во взаимодействии с преподавателем – 48 часов (из них теоретическое обучение – 8 ч., курсовая работа – 40 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;			
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена МДК. 01.01 и МДК 01.02			
Итого по МДК 01.02 - 196 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 170 часов (из них теоретическое обучение – 72 ч., пр. занятий 50 ч. курсовая работа – 40 ч.) самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;			
Учебная практика. Виды работ и трудовые действия:		36	3

1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.
2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям.
3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару.
6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
10. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства

Промежуточная аттестация – зачёт		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ и трудовые действия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 	180	3

<p>10. Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>		
<p>Курсовой проект (работа)</p> <p>Тематика курсовых проектов (работ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, особенности и технология производства специализированной продукции для питания спортсменов. 2. Пищевая продукция диетического лечебного питания на предприятиях питания. Особенности, ассортимент, разработка блюд (изделий). 3. Пищевая продукция диетического лечебного питания для диабетиков. Особенности, технология производства, разработка фирменных блюд (изделий). 4. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из мяса. 5. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из птицы. 6. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из овощей и грибов. 7. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из круп и макаронных изделий. 8. Диетическое питание для людей, страдающих ожирением. Разработка изделий (блюд). 9. Производство хлебной продукции в лечебном питании. Разработка фирменных изделий. 10. Кондитерские изделия для питания спортсменов различных категорий. Разработка фирменных изделий. 11. Детское питание. Особенности разработки блюд и изделий. Разработка блюд (изделий) из овощей. 12. Массовое детское питание в школах. Актуальный ассортимент блюд и изделий. 	40	

<p>13. Пищевая продукция для кормящих матерей и беременных. Разработка фирменных блюд и изделий.</p> <p>14. Лечебное детское питания в лагерях и санаториях. Особенности разработки блюд и изделий.</p> <p>15. Кондитерское производство массовой продукции. Особенности организация производства, разработки ассортимент. Разработка фирменных изделий.</p>		
<p>Промежуточная аттестация по ПМ 01. экзамен</p>	<p>6 ч.</p>	
<p>всего 596 часов, в том числе:</p> <p>занятия во взаимодействии с преподавателем – 318 часов, из них практических занятий – 128 часов, курсовое проектирование – 40 ч.</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 48 часа;</p> <p>учебной практики – 36 часов</p> <p>производственной практики – 180 ч.</p> <p>промежуточная аттестация в форме экзамена – 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации)</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства №107	<p>Стол ученический - 25 шт.</p> <p>Стул ученический – 25 шт.</p> <p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт.</p> <p>Кресло учителя– 1 шт.</p> <p>Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт.</p> <p>Доска классная – 1шт.</p> <p>Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт.</p> <p>Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт.</p> <p>МФУ – 1 шт.</p> <p>Сетевой фильтр – 1 шт.</p> <p>Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.</p>
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства №305	<p>Стол ученический - 13 шт.</p> <p>Стул ученический – 25 шт.</p> <p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт.</p> <p>Стул учителя– 1 шт.</p> <p>Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт.</p> <p>Доска классная – 1 шт.</p> <p>Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт.</p> <p>Проект – 1 шт.</p>
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех» №100</p>	<p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт.</p> <p>Кресло учителя – 1 шт.</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт.</p> <p>Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт.</p> <p>МФУ – 1 шт.</p> <p>Интерактивная доска – 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные – 6 шт.</p> <p>Пароконвектомат– 6 шт.</p> <p>Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт.</p> <p>Микроволновая печь– 6 шт.</p> <p>Расстоечный шкаф – 1 шт.</p> <p>Плита электрическая– 6 шт.</p> <p>Фритюрница – 3 шт.</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт.</p> <p>Шкаф холодильный – 6 шт.</p> <p>Ларь морозильная – 2 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки – 2 шт.</p> <p>Льдогенератор – 1 шт.</p> <p>Планетарный миксер – 6 шт.</p> <p>Овощерезка – 6 шт.</p> <p>Куттер – 6 шт.</p> <p>Соковыжималки – 6 шт.</p> <p>Машина для вакуумной упаковки – 2 шт.</p> <p>Газовая горелка – 6 шт.</p> <p>Овоскоп – 2 шт.</p> <p>Нитраттестер – 1 шт.</p> <p>Стол производственный с моечной ванной – 6 шт.</p> <p>Стеллаж передвижной – 6 шт.</p>
--	--

<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» №202</p>	<p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт.</p> <p>Кресло учителя – 1 шт.</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт.</p> <p>Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт.</p> <p>МФУ – 1 шт.</p> <p>Интерактивная доска – 1 шт.</p> <p>Весы настольные электронные – 3 шт.</p> <p>Конвекционная печь – 5 шт.</p> <p>Микроволновая печь – 5 шт.</p> <p>Расстоечный шкаф – 1 шт.</p> <p>Плита электрическая – 6 шт</p> <p>Шкаф холодильный – 3 шт.</p> <p>Шкаф морозильный– 2 шт.</p> <p>Шкаф шоковой заморозки – 2 шт.</p> <p>Льдогенератор – 1 шт.</p> <p>Тестораскаточная машина – 1 шт.</p> <p>Планетарный миксер – 5 шт.</p> <p>Тестомесильная машина – 2 шт.</p> <p>Куттер – 3 шт.</p> <p>Соковыжималки – 1 шт.</p> <p>Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.</p> <p>Газовая горелка – 3 шт.</p> <p>Термометр инфрокрасный – 6 шт.</p> <p>Термометр со щупом – 3 шт.</p> <p>Овоскоп – 1 шт.</p> <p>Нитраттестер – 1 шт.</p> <p>Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.</p> <p>Стеллаж передвижной – 33 шт.</p> <p>Моечная ванна двухсекционная – 1 шт.</p>
--	---

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 01.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 1.1-1.2 ОК 01-05, 07,09	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование . Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 01.02.							
Раздел 1.							
Тема 1.4.	1,2	ПК 1.1-1.2 ОК 01-05, 07,09	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование . Выполнение практических работ и ВСР, выполнение курсовой работы	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ. Задания для ВСР Темы и задания для выполнения	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

					курсовой работы		
МДК. 01.01. МДК. 01.02.	1,2	ПК 1.1- 1.2 ОК 01-05, 07,09	Промеж уточный	Комплексны й экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменацион ные билеты)	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотом ическая оценка ОК, ПК
УП. 01	1,2, 3	ПК 1.1- 1.2 ОК 01-05, 07,09	Текущи й	Практическо е задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчёт по практике, аттестацио нный лист. Характери стика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотом ическая оценка ОК, ПК
	1,2, 3	ПК 1.1- 1.2 ОК 01-05, 07,09.	Промеж уточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуто чной аттестации , ведомость оценки ОК, зачётная книжка.	(зачёт/не зачёт) Дихотом ическая оценка ОК, ПК
ПП. 01	1,2,3	ПК 1.1- 1.2 ОК 01-05, 07,09	Текущи й контрол ь	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестаци онный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), Дихотом ическая оценка ОК, ПК.

						Характеристика	
	1,2,3	ПК 1.1-1.2 ОК 01-05, 07,09.	Промеж уточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 01.	1,2,3	ПК 1.1-1.2 ОК 01-05, 07,09	Промеж уточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка.	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

ЗУН - в баллах (2-5)

дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, 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 продукции); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - 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; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК; - выполнение и защита курсовой работы - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций 	

	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальная эксплуатация оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>различным контекстам</p>	<p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-курсовой работы и её защиты;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- практических заданий на комплексном экзамене по МДК;</p> <p>- экзамене по ПМ;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p>	

работать в коллективе и команде	оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. 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.	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>

	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 1 «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности (ВД) и профессиональных компетенций (ПК)
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

1.1.3. В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	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
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и
--	--

	<p>специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК 03.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 07.</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>

ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 1.1.	<p>Навыки: организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
--	---

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК 1.2.	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

Умения:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;
 - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
 - эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
 - эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;
 - эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией режимы работы

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:

объем образовательной программы 36 часов;
 промежуточная аттестация в форме зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем программы
1	2	3
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания	34
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		36

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 01	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center">Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания</p>			
<p align="center">Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p> <p>Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем.</p> <p>Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов). Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования.</p> <p>Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.</p> <p>Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций,</p>	6	3

		выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.		
Тема 1.2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям.	Содержание:		6	3
	2	Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования. Составление технологических карт, заявок в кладовую. Подготовка сырья. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. Составление таблицы органолептических показателей.		
Тема 1.3. Технологическое оборудование пищевых производств	3	Технологическое оборудование пищевых производств Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности. Устройство и принцип действия оборудования на поточных линиях. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	4	Эксплуатация технологического оборудования. Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3

		Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности. Устройство и принцип действия оборудования Работа с техническими паспортами оборудования. Составление таблиц неисправности. Сборка и разборка основных частей и деталей машины. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
	5	Эксплуатация оборудования для упаковки и маркировки готовой продукции общественного питания Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности. Устройство и принцип действия оборудования для упаковки и маркировки пищевых продуктов.	6	3
	6	Профессиональный компьютер и специализированное программное обеспечение Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. Составление отчета.	4	3
Зачет			2	
Всего			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование	Оснащение
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО)) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 100	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1шт. Весы настольные электронные – 6 шт. Пароконвектомат– 6 шт. Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт. Микроволновая печь– 6 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая– 6 шт. Фритюрница – 3 шт. Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт. Шкаф холодильный – 6 шт. Ларь морозильная – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт.

	Планетарный миксер – 6 шт. Овощерезка – 6 шт. Куттер – 6 шт. Соковыжималки – 6 шт. Машина для вакуумной упаковки – 2 шт. Газовая горелка – 6 шт. Овоскоп – 2 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 6 шт. Стеллаж передвижной – 6 шт.
Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфракрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения учебной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 01	1,2,3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1. - 1.2.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1. - 1.2.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - 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; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике</p>

	<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового 	

	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. 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.	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>

	техники, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 1 «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий

	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности (ВД) и профессиональных компетенций (ПК)
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	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
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – -основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики

	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и
--	---

	<p>вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

Конкретизированные требования

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>

	<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
	<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>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</p>

ПК 1.1.	<p>Навыки: организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>Умения: – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК 1.2.	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

Умения:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;
 - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
 - эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
 - эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;
 - эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- поддерживать установленные технологией режимы работы

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:

объем образовательной программы 180 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем программы
1	2	3
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Эксплуатация технологического оборудования	54
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов различного ассортимента	124
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		180

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 01	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Эксплуатация технологического оборудования				
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	Содержание:		6	3
	1	<p>Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Ознакомление с предприятием. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов). Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>	6	3
	2	<p>Организация и оснащение рабочего места сырьем для производства. Обеспечение наличия, контроль хранения сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</p>	6	3

		Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.		
3		Технологическое оборудование. Ознакомление с технологическим оборудованием. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках производства; подготовка к работе, проверка технологического оборудования, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; соблюдение правил мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	6	3
4		Тепловое оборудование Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	6	3
5		Холодильное оборудование Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	6	3
6		Оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
7		Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания	6	3

		Задание и поддержание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
	8	Эксплуатация технологического оборудования Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	6	3
	9	Профессиональные компьютеры и специализированное программное обеспечение Настройка программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	6	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов различного ассортимента				
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка и нарезание овощей и грибов	Содержание:		6	3
	10	Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов и корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Подготовка сырья: клубнеплодов и корнеплодов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. Обработка клубнеплодов и корнеплодов с соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных клубнеплодов и корнеплодов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.		

	<p>11 Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию капустных и луковых овощей. Подготовка сырья: капустных и луковых овощей. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию капустных и луковых овощей. Подготовка капусты для голубцов. Обработка капустных и луковых овощей с соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных капустных и луковых овощей с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.</p>	6	3
	<p>12 Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов. Подготовка сырья: плодовых овощей и грибов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке и нарезанию плодовых овощей и грибов. Подготовка плодовых овощей к фаршированию. Обработка плодовых овощей и грибов с соблюдением правил рационального использования сырья. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных плодовых овощей и грибов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Уборка рабочего места.</p>	6	3
	<p>13 Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов к реализации. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка рыбы и механическая кулинарная обработка. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке рыбы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы с соблюдением правил рационального использования сырья: - рыба, разделанная целиком (с головой и без головы); - рыба, разделанная на «Кругляши»;</p>	6	3

		<p>- рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей)</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных рыбных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
14	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к приготовлению рубленой массы и к обработке нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка рыбы к приготовлению рубленой массы. Подготовка нерыбного водного сырья. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении рубленой рыбной массы и обработке нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлеты; - биточки; - тельное; <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3	
15	<p>Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3	
16	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p>	6	3	

	<p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка мяса. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <p>Упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
17	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка мяса. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке мяса и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <p>Упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3
18	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление порционных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p>	6	3

		<p>- порционные натуральные полуфабрикаты для тушения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной);</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
19	Приготовление порционных полуфабрикатов.	<p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <p>- порционные панированные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп);</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3
20	Приготовление порционных полуфабрикатов.	<p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <p>- порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп).</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p>	6	3

		Уборка рабочего места.		
21		<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья: - мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов); Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.</p>	6	3
22		<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья: - мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски); Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.</p>	6	3
23		<p>Приготовление рубленых полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов.</p>	6	3

	<p>Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленый). <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
24	<p>Приготовление рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка мяса и приготовление натурально-рубленной и котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рубленые полуфабрикаты (биштекс рубленый, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб); <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных мясных полуфабрикатов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3
25	<p>Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка субпродуктов: язык, печень, сердце, почки, мозги.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке субпродуктов.</p>	6	3

		<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печень жареная, - печень по-строгановски, - гуляш из сердца. <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов из субпродуктов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>		
26	<p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целая тушка птицы для отваривания, жарения, цыпята табака; - котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, котлеты по-киевски; <p>Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p> <p>Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	3	
27	<p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья:</p>	6	3	

		<p>- утиная грудка, подготовленная к жарению, наггетсы; Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.</p>		
28	<p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья: - полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе); Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.</p>	6	3	
29	<p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка домашней птицы, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке домашней птицы, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья: - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки) Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения.</p>	6	3	

		Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.		
30		Механическая кулинарная обработка дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места: подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов к дичи, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Подготовка и механическая кулинарная обработка дичи, кроликов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при механической кулинарной обработке дичи, кроликов и приготовлению полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из дичи, кроликов с соблюдением правил рационального использования сырья: - полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки) Порционирование, упаковка и хранение обработанных полуфабрикатов домашней птицы, кроликов с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения. Утилизация и переработка отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Уборка рабочего места.	4	3
Дифференцированный зачет.			2	
Итого			180 ч.	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439>

Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения обучающимися производственной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 01	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.2.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.2.	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

3) ЗУН - в баллах (2-5)

4) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; <p>- визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>- правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных 	

	<p>пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
--	---	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного</p>

	<p>активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

Приложение 1.2
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 2) Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10.	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; - проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; - пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; - вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; - способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; - способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации
--	--

	технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 2.1.	<p>Навыки: выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	<p>Знания:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2.	<p>Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего -758 часов

Из них на освоение МДК – 260 часов

самостоятельная работа – 52 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 360 часов

Промежуточная аттестация – 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 4,5,8,10,11	МДК 02.01. Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	182	88	182	88	X	28	8	X	
	МДК 02.02. Раздел 1. Анализ качества кулинарной продукции	138	88	138	88	X	24			
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	360	360							
	зачёт по УП.02 дифференцированный зачёт по ПП. 02 экзамен по ПМ. 02	6								
	Всего:	758	608	320	176	X	52		72	360

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>2 курс, 3 семестр</i>			
МДК 02.01. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			
Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции			
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	Содержание		
	1 Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готового продукта.	2	2
2 Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	2	2	

3	Виды контроля. Входной и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Приемка, характеристика сырья в производство. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство Хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	2
4	Основное лабораторное оборудование Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Правила подготовки к работе основного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2	2
5	Вспомогательное лабораторное оборудование Виды, назначение и устройство вспомогательного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Правила подготовки к работе вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2	2
6	Химическая посуда, реактивы. Химическая посуда, реактивы. Виды, назначение. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	2	2
7	Требования к санитарной безопасности при ведении лабораторных работ. Требования асептики и антисептики, правила личной гигиены.	2	2
8	Требования к пожарной безопасности при организации и ведении лабораторных работ. Вопросы охраны труда в производственной лаборатории. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479. Методы хранения реактивов в лаборатории. Кислоты, щелочи.	2	2
9	Подготовка к проведению лабораторных исследований Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	2
10	Нормативная документация, регулирующая работу лабораторий Действующая нормативная документация, регулирующая работу производственных лабораторий. Должностные инструкции. ГОСТы	2	2
11	Практическое занятие. Пооперационный производственный контроль. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	3

12	Практическое занятие. Оценка состояния рабочего места Оценка соответствия состояния рабочего места требованиям нормативно-технической документации и лабораторным условиям.	2	3
13	Практическое занятие. Средства измерений Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств, проверка правильности установки и показаний. Решение производственных профессиональных ситуаций по контролю наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.	2	3
14	Способы приготовления растворов и методы определения их концентрации Понятия растворы, растворимость. Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	2	2
15	Способы мытья и дезинфекции химической посуды. Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов. Способы мытья и дезинфекции химической посуды. Требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием	2	2
16	Практическое занятие. Подготовительные работы к лабораторным исследованиям Ознакомление с методикой отбора средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований. Определение факторов влияющих на работу технологических линий. Ознакомление с правилами мытья, сушки и стерилизации химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;	2	3
17	Практическое занятие. Подготовительные работы к лабораторным исследованиям Отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований. Стерилизация и дезинфекция лабораторной посуды.	2	3
18	Практическое занятие. Работа с ГОСТами Отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований. Работа с ГОСТ	2	3

	19	Практическое занятие. Оформление заявки на лабораторную посуду Ознакомление с методикой оформления заявки на лабораторную посуду, в соответствии с используемыми методами исследований. Составление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований	2	3
	20	Практическое занятие. Расчет количества реактивов и расходных материалов Расчет количества реактивов и расходных материалов Проверка срока годности, применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов.	2	3
	21	Практическое занятие. Решение задач Проверка срока годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов. Расчет количества реактивов и расходных материалов	2	3
	22	Практическое занятие. Оформление заявки на реактивы и материалы. Составление и оформление заявки на реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований	2	3
	23	Практическое занятие. Отбор проб. Порядок заполнения актов отбора проб Ознакомление с методикой отбора проб. Изучение порядка заполнения актов отбора, транспортировки и хранения проб.	2	3
	24	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами. Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами.	2	2
	25	Практическое занятие. Калибровка мерной посуды. Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. изучение инструкции оборудования	2	3
	26	Практическое занятие. Подготовка и настройка лабораторного оборудования Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. Стерилизация и дезинфекция лабораторной посуды.	2	3
	27	Документальное оформление результатов лабораторного исследования. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов, протоколы Правила заполнения	2	2
	28	Практическое занятие. Документальное оформление результатов лабораторного исследования. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов. Заполнение журналов.	2	3
Тема 1.2. Программное и функциональное	Содержание			
	29	Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа Основы технического регулирования в России. Цели и задачи технического регулирования.	2	2

обеспечение работы лабораторного анализа		Электронно-вычислительные машины и вычислительные системы, применяемые в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукт.		
	30	Автоматизированная обработка информации о лабораторном анализе. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе. Организация выполнения технологических операций Определение факторов влияющих на работу технологических линий.	2	2
	31	Средства информационного обеспечения Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе	2	2
	32	Сбор, обработка, хранение, передача информации Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и прикладных программ в процессе проведения лабораторных исследований. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.	2	2
	33	Правила ведения технологической документации Правила ведения технологической документации в процессе ведение лабораторных работ. Правила оформление электронных журналов качества сырья.	2	2
	34	Практическое занятие. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Ознакомление с формами журналов и правилами их заполнения. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.	2	3
	35	Практическое занятие. Обработка данных лабораторных работ специализированным программным обеспечением. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; Заполнение журналов,	2	3
	36	Практическое занятие. Обработка данных лабораторных работ специализированным программным обеспечением. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологической документации; Заполнение журналов,	2	3
37	Практическое занятие. Обработка данных результатов лабораторных исследований.	2	3	

		Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; Заполнение журналов,		
	38	Практическое занятие. Обработка данных результатов лабораторных исследований. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации. Заполнение отчетности при производственно-технологическом контроле.	2	3
	39	Практическое занятие. Правила оформления протоколов анализа лабораторного исследования. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; оформление протоколов	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации темы: - «Нормативно-правовая база в области контроля качества»; - «Основные понятия в области контроля качества» - «Основные понятия в области идентификации продукции и услуг» - «Основные понятия в области фальсификации продукции и услуг» - «Информатизация общества. Перспективы развития процесса информатизации» - «Сравнительный анализ понятий информатизация и компьютеризация» - «Управление качеством продукции и услуг» Составление квалификационной характеристики к профессии «Лаборант химического анализа» на основании требований квалификационного справочника			16	3
Итого за 3 семестр – 94 часа, в том числе занятий во взаимодействии с педагогом – 78 часов, из них практических занятий – 40 часов самостоятельных работ – 16 часов				
2 курс, 4 семестр				
Тема 1.3. Контроль качества продукции на предприятиях отрасли	Содержание:			
	1	Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Общие положения управления качеством. Планирование и управление качеством продукции. Определение стадий технологического процесса на которых должны проводиться лабораторные исследования продукции производства.	2	2
	2	Система управления качеством в организациях отрасли. Стандартная документация по производственному контролю качества и безопасности продукции производства. Внутренняя документация, регламентирующая систему контроля	2	2

	качества		
3	Государственный надзор. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.11 г. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор. Санэпидстанция Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли.	2	2
4	Средства и методы контроля качества продукции и услуг. Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп. Классификация, виды, подвиды средств контроля.	2	2
5	Система показателей качества и методы их определения Свойства продукции: простые и сложные. Показатели качества: понятие, классификация, характеристика. Значение показателей.	2	2
6	Органолептические методы контроля качества. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей Общие условия проведения органолептической оценки. Показатели качества. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. Условия проведения органолептического контроля.	2	2
7	Практическое занятие. Методы определения сенсорных способностей. Проверка экспертов на сенсорные способности (порог ощущения вкуса, сенсорная чувствительность разницы основных вкусов)	2	3
8	Регистрационные методы контроля. Сущность регистрационного метода, возможность применения в организациях общественного питания.	2	2
9	Книга отзывов и предложений (жалоб). Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, порядок ведения, возможность использования для целей контроля	2	2
10	Измерительные методы. Показатели качества, определяемые измерительным методом. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах.	2	2
11	Экспертные методы оценки качества.	2	2

	Экспертные методы оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения.		
12	Практическое занятие. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Входной контроль.	2	3
13	Практическое занятие. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. текущий контроль. Производственный контроль Составление схемы технологического контроля	2	3
14	Практическое занятие. Номенклатура показателей качества. Выбор и составление номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.	2	3
15	Практическое занятие. Номенклатура показателей качества. Выбор и составление номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.	2	3
16	Практическое занятие. Приборы для определения качества сырья и продукции Ознакомление с устройством назначением, принципом действия приборов для определения качества сырья и продукции. Работа с готовыми препаратами	2	3
17	Практическое занятие. Приборы для определения качества сырья и продукции Ознакомление с устройством назначением, принципом действия приборов для определения качества сырья и продукции. Работа с готовыми препаратами	2	3
18	Практическое занятие. Требования к реализации кулинарной продукции, оказанию услуг. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарных изделий.		3
19	Практическое занятие. Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле. Требования к качеству сырья Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле. Подготовка их для лабораторного анализа.	2	3
20	Практическое занятие. Контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие качества. Определение методов контроля качества сырья. Этапы проведения контроля.	2	3
21	Практическое занятие. Требования к приему и хранению сырья. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству. Оценка качества сырья. Оценка условий и сроков хранения сырья.	2	3
22	Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов.	2	3

	Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативными и технологическими документами.		
23	Практическое занятие. Организация контроля качества при хранения пищевых продуктов. Решение производственных задач. Контроль и оценка условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья. Определение состояния продуктов	2	3
24	Практическое занятие. Журналы по контролю качества сырья Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	3
25	Практическое занятие. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Ознакомление с требованиями к качеству полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Заполнение карт брака.	2	3
26	Практическое занятие. Порядок отбора средних проб Порядок отбора средних проб при текущем и конечном контроле полуфабрикатов. Подготовка их для лабораторного анализа.	2	3
27	Практическое занятие. Контроль качества полуфабрикатов Ознакомление с организацией контроля качества полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Организация контроля качества полуфабрикатов	2	3
28	Практическое занятие. Контроль качества готовой продукции Ознакомление с организацией контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Организация органолептической оценки качества готовой продукции. Выбор номенклатуры показателей качества	2	3
29	Практическое занятие. Порядок отбора средних проб готовой продукции Порядок отбора средних проб готовой продукции при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	3
30	Практическое занятие. Составление плана проведения лабораторного анализа Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования. Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования качества холодных блюд. Выбор номенклатуры показателей качества.	2	3
31	Практическое занятие. Составление плана проведения лабораторного анализа Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования. Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования горячих блюд. Выбор номенклатуры показателей качества	2	3
32	Практическое занятие. Составление плана проведения лабораторного анализа	2	3

		Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования. Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования кондитерских изделий. Выбор номенклатуры показателей качества		
	33	Практическое занятие. Сравнение результатов проведенных исследований. Сравнение результатов органолептического и физико-химического исследования	2	3
	34	Практическое занятие. Требования к реализации кулинарной продукции, оказанию услуг. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление таблицы: Задачи и функции службы технического контроля качества продукции на предприятии. 2. Составление схемы входного контроля 3. Составление схемы технологического контроля. 4. Определение физико-химических показателей качества сырья. 5. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов 6. Определение физико-химических показателей качества готовой продукции		12	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК 02.02.			8	
Итого за 4 семестр – 88 часов, в том числе занятий во взаимодействии с педагогом – 68 часов, из них практических занятий – 48 часов самостоятельных работ обучающегося – 12 часов промежуточная аттестация – 8				
Всего по МДК 02.01. – 182 часа, в том числе занятий во взаимодействии с педагогом – 146 часов, из них практических занятий – 88 часов самостоятельных работ обучающегося – 28 часов промежуточной аттестации – 8 часов.				
2 курс, 3 семестр				
МДК 02.02. Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				
Раздел 1. Анализ качества кулинарной продукции				

Тема 1.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание		
	1 Правила и методы проведения лабораторных исследований Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	2	2
	2 Методы проведения испытаний образцов сырья. Методы проведения испытаний образцов сырья и вспомогательных этапах производства пищевых продуктов Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа.	2	2
	3 Методы проведения испытаний образцов полуфабрикатов. Методы проведения испытаний образцов полуфабрикатов, на разных этапах производства пищевых продуктов. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика.	2	2
	4 Методы проведения испытаний образцов готовой продукции. Методы проведения испытаний образцов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика.	2	2
	5 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли.	2	2
	6 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа полуфабрикатов и готовой продукции. Программа производственно-технологического контроля производства.	2	2
	7 Практическое занятие. Приборы для определения качества сырья и продукции Ознакомление с устройством назначением, принципом действия приборов для определения качества сырья и продукции. Работа с готовыми препаратами	2	3
	8 Практическое занятие. Методы проведения контроля качества продукции Проверка состояния лабораторного оборудования для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	2	3

	Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп. Классификация, виды, подвиды средств контроля.		
9	Практическое занятие. Подготовка проб и материалов для проведения лабораторного исследования состава сырья. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приёмы проверки правильности показаний.	2	3
10	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов, Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов, проведение работ. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества полуфабрикатов из мяса. Оформление документации	2	3
11	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из птицы. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из птицы, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Оформление документации	2	3
12	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из субпродуктов. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из субпродуктов, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из субпродуктов. Оформление документации	2	3
13	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа супов Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества прозрачных, пюреобразных и сладких супов. Оформление документации.	2	3
14	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа блюд и изделий из овощей. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд и изделий из овощей. Оформление документации	2	3
15	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа блюд и изделий из круп. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд и изделий из круп. Оформление документации	2	3

	25	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа сладких блюд. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества сладких блюд. Оформление документации	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: определение дефектов готовой продукции, причины и способы их устранения, оформление карты брака:			16	3
- супов; - блюд из рыбы; - блюд из мяса; - блюд из птицы; - блюд из яиц; - блюд из творога; - блюд из бобовых; - сладких блюд.				
Итого за 3 семестр – 66 часов, в том числе занятий во взаимодействии с педагогом – 50 часов, из них практических занятий – 38 часов самостоятельных работ обучающегося – 16 часов				
2 курс, 4 семестр				
Тема 1.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание:			
	1	Качественные характеристики сырья. Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2	2
	2	Качественные характеристики полуфабрикатов. Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2	2
	3	Качественные характеристики готовой продукции. Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2	2
	4	Программа производственно-технологического контроля производства Документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	2	2
	5	Бракераж. Органолептические методы исследования пищевой продукции.	2	2

	Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля. Методика проведения бракеража.		
6	Нормативно-технологическая документация (НТД) Понятия ГОСТ, ТУ, технологическая инструкция. Структура НТД	2	2
7	Порядок разработки и утверждения НТД Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	2	2
8	Практическое занятие. Номенклатура показателей качества. Выбор и составление номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.	2	3
9	Практическое занятие. Товарная информация Классификация товарной информации. Виды, типы. Исследование товарной информации	2	3
10	Практическое занятие. Штрих код. Исследование штрих кода.	2	3
11	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава рыбных полуфабрикатов. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава рыбных полуфабрикатов, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из рыб. Оформление документации	2	3
12	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из овощей. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из овощей, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из овощей. Оформление документации	2	3
13	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение исследований сладких блюд. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль сладких блюд. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	3
14	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение исследований напитков. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль напитков. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	3
15	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества напитков.	2	3

	Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Органолептическая оценка качества напитков: внешний вид, цвет, прозрачность, вкус, запах. Оформление документации		
16	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа мучных блюд и изделий Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Оформление документации	2	3
17	Практическое занятие. Подготовка проб и проведение анализа мучных блюд и изделий Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Оформление документации	2	3
18	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, блеск, вкус, запах, состояние мякиша. Оформление документации	2	3
19	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава хлебобулочных изделий. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава хлебобулочных изделий, проведение работ. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Оформление документации	2	3
20	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества кондитерских изделий. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, блеск, вкус, запах и пр. Оформление документации	2	3
21	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава кондитерских изделий. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Оформление документации	2	3
22	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава кондитерских изделий. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Оформление документации	2	3
23	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества консервов. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Органолептическая оценка	2	3

		качества консервов: внешний вид упаковки, исследование товарной информации, оценка качества консервов. Оформление документации		
24	Практическое занятие. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава консервов, проведение работ. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава консервов, проведение работ. Оформление документации	2	3	
25	Практическое занятие. Исследование продуктов детского питания. Лабораторные исследования продуктов детского питания Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества детского питания. Оформление документации	2	3	
26	Практическое занятие. Исследование биологически активных добавок Лабораторные исследования биологически активных добавок Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества биологически активных добавок. Оформление документации	2	3	
27	Практическое занятие. Фальсификация пряностей, соли. Ознакомление с видами фальсификации. Распознавание фальсификации продукции	2	3	
28	Практическое занятие. Распознавание фальсификации продукции и услуг. Анализ способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания. Ознакомление с органолептическими методами обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции. Распознавание фальсификации продукции и услуг. Осуществление мер по предотвращению фальсификации. Решение ситуационных задач.	2	3	
29	Практическое занятие. Анализ готовой сладкой кулинарной продукции Лабораторный анализ готовой сладкой кулинарной продукции. Работа с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	2	3	
30	Практическое занятие. Проведение лабораторного анализа на пищевую ценность пищевой продукции. Работа с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Оформление документации Проведение лабораторного анализа на пищевую ценность пищевой продукции.	2	3	
31	Практическое занятие. Лабораторный анализ готовой холодной кулинарной продукции. Работа с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Лабораторный анализ готовой холодной кулинарной продукции.	2	3	

	32	Практическое занятие. Лабораторный анализ готовой горячей кулинарной продукции. Работа с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Лабораторный анализ готовой горячей кулинарной продукции»	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Нормативно-правовая база в области контроля качества».			8	3
- Определение качества кулинарной продукции, заполнение бракеражного журнала.				
- Определение дефектов готовой продукции, причины и способы их устранения.				
- Исследование маркировки товара				
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК 02.01.				
Итого за 4 семестр – 72 часа, в том числе				
занятий во взаимодействии с педагогом – 64 часа, из них практических занятий – 50 часов				
самостоятельных работ обучающегося – 8 часов				
Итого по МДК 02.02. – 138 часов, в том числе				
занятий во взаимодействии с педагогом – 114 часов, из них практических занятий – 88 часов				
самостоятельных работ обучающегося – 24 часа				
Учебная практика			72	
Виды работ:				
1. Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;				
2. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;				
3. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;				
4. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;				
5. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;				
6. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;				
7. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;				
8. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;				
9. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;				
10. Применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;				

<ol style="list-style-type: none"> 11. Проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; 12. Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; 13. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 14. Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 15. Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; 16. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 17. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; 18. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 19. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; 20. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде. 		
--	--	--

<p>Производственная практика Виды работ: Совершенствование навыков выполнения работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; 2. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 3. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 4. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 5. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; 6. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; 7. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; 8. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; 9. Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; 10. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 11. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 12. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; 13. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	360	
<p>Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ 02- 6 ч. Всего</p>	758	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 100	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1шт. Весы настольные электронные – 6 шт. Пароконвектомат– 6 шт. Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт. Микроволновая печь– 6 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая– 6 шт. Фритюрница – 3 шт. Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт. Шкаф холодильный – 6 шт. Ларь морозильная – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт.

	<p> Льдогенератор – 1 шт. Планетарный миксер – 6 шт. Овощерезка – 6 шт. Куттер – 6 шт. Соковыжималки – 6 шт. Машина для вакуумной упаковки – 2 шт. Газовая горелка – 6 шт. Овоскоп – 2 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 6 шт. Стеллаж передвижной – 6 шт. </p>
<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202</p>	<p> Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфракрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт. </p>
<p>Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36</p>	<p> Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Проектор- 1 шт.; Доска классная – 1шт. компьютер – 1 шт., лабораторное оборудование: аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 1 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 1 шт., весы аналитические с </p>

	<p>разновесами – 2 шт., весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт., колонка адсорбционная – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр – 2 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 1 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., установка для титрования – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: бюксы – 1 шт., бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., воронка лабораторная – 1 шт., колба коническая разной емкости – 1 шт., колба мерная разной емкости – 1 шт., ружки фарфоровые – 1 шт., палочки стеклянные – 1 шт., пипетка глазная - 1 шт., пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., пробирки – 20 шт., стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., ступка и пестик - 1 шт., тигли фарфоровые - 1 шт., цилиндры мерные - 1 шт., чашка выпарительная – 1 шт.; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., бумага фильтровальная – 1 шт., вата гигроскопическая – 1 шт., груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., держатель для пробирок – 1 шт., ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., кристаллизатор - 1 шт., ножницы – 15 шт., палочки графитовые – 1 шт., трубки резиновые соединительные – 1 шт., штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., щипцы тигельные – 1 шт., фильтры беззольные - 1 шт., трубки стеклянные – 1 шт., трубки хлоркальциевые – 1 шт., стекла часовые – 1 шт., эксикатор – 1 шт.; химические реактивы; лабораторные столы на 25 рабочих мест</p>
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>

Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>

Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий и практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 02.01. Раздел 1. Тема 1.1. -1.3.	1,2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий	Фронтальный устный опрос. Письменный опрос. Тестирование Выполнение практических работ и ВСР	Вопросы и задания для письменного опроса. Тесты. Задания для практических работ и ВСР.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК
МДК 02.02. Раздел 1. Тема 1.1.	1,2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий	Фронтальный устный опрос. Письменный опрос. Тестирование Выполнение практических и лабораторных работ. Выполнение ВСР	Вопросы и задания для письменного опроса. Тесты. Задания для практических и лабораторных работ задания для выполнения ВСР.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК

МДК 02.01. МДК 02.02.	1,2	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01- 05, 07,09.	Промежу- точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена	Ведомость промежуто- чной аттестации Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомиче- ская оценка ОК, ПК
УП 02	1,2,3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01- 05, 07,09	Текущий контроль Промежу- точный контроль	Выполнение практических заданий. зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характерис- тика. Учебный журнал Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК Зачтено/ не зачтено Оценка ОК, ПК
ПП.02.	1,2,3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01- 05, 07,09	Текущий контроль Промежу- точный контроль	Выполнение практических заданий. Дифференцирован- ный зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характерис- тика. Учебный журнал Ведомость дифференц- ированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ.02.	1,2,3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01- 05, 07,09.	Промежу- точный контроль	Экзамен	Экзаменацион- ный билет	Ведомость экзамена. Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

5) ЗУН - в баллах (2-5)

б) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

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 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none">- оценка состояния рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;- подбор лабораторного оборудование, химической посудой для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;- подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;- отбор средств измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;- применение требований охраны труда при работе с химическими веществами	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- заданий для практических занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на комплексном экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	<p>(кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сроков годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверка срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе проведения лабораторных работ; <ul style="list-style-type: none"> – пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства; – документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддержание в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения лабораторного анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - оптимальная эксплуатация лабораторного оборудования для исследования продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - корректная работа с оборудованием для лабораторного анализа готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; - соблюдение режимов работы лабораторного оборудования для анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - контроль нормативов лабораторного исследования; - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на комплексном экзамене по МДК;

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- 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.</p>	
---	---	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
<p>ЛР 4</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
<p>ЛР 5</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы</p>
<p>ЛР 8</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Анкетирование Опросы Тестирования различного вида</p>
<p>ЛР 10</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного</p>	<p>Анкетирования</p>

	<p>отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

ПРОГРАММА
учебной практики УП 02
профессионального модуля

**«ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 2) Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.2. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.1.4. В результате освоения программы обучающийся должен

Владеть навыками	- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; - проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; - пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; - вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; - способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; - способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,
--	---

контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Конкретизированные требования по программе учебной практики

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 2.1.	<p>Навыки: выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p>

- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
- настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
- поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
- рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;
- применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;
- проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;
- проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Знания:

- требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2.	<p>Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	---

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часов

Промежуточная аттестация в форме зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем, всего часов
1	2	3
ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	42
ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции	28
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		72

2.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 02	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции		42	
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	Содержание: 1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	6	3
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	Содержание: 2 Автоматизированная обработка информации о лабораторном анализе. Сбор, обработка, хранение, передача информации. Специальные программы для обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; пользование профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; использование информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
Тема 1.3. Контроль качества продукции на предприятиях отрасли	Содержание: 3 Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Поддержка в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации	6	3

	оборудования. Расчет количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований.		
Содержание:		6	3
4	Система управления качеством в организациях отрасли. Применение требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием. Проверка срока годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов. Проверка срока действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов. Подготовка пробы, материалов, комплектующих изделий и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.		
Содержание:		6	3
5	Государственный надзор. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.11 г. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор. Санэпидстанция Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли.		
Содержание:		6	3
6	Система показателей качества и методы их определения. Составление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований. Пользование специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.		
Содержание:		6	3
7	Органолептические методы контроля качества. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей Общие условия проведения органолептической оценки. Показатели качества. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. Условия проведения органолептического контроля.		
Раздел 2.		28	

Анализ качества кулинарной продукции				
Тема 2.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание:		6	3
	8	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Отбор пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.		
Тема 2.2. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание:		6	3
	9	Качественные характеристики сырья. Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.		
	Содержание:		6	3
	10	Качественные характеристики полуфабрикатов. Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.		
	Содержание:		6	3
	11	Качественные характеристики готовой продукции. Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.		
Содержание:		4	3	
12	Бракераж. Органолептические методы исследования пищевой продукции. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля. Методика проведения бракеража.			
Промежуточная аттестация в форме зачета		2	2-3	
Всего:		72		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	<p>Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.</p>
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	<p>Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.</p>
Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 100	<p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1шт. Весы настольные электронные – 6 шт. Пароконвектомат– 6 шт. Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт. Микроволновая печь– 6 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая– 6 шт. Фритюрница – 3 шт. Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт. Шкаф холодильный – 6 шт.</p>

	<p> Ларь морозильная – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Планетарный миксер – 6 шт. Овощерезка – 6 шт. Куттер – 6 шт. Соковыжималки – 6 шт. Машина для вакуумной упаковки – 2 шт. Газовая горелка – 6 шт. Овоскоп – 2 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 6 шт. Стеллаж передвижной – 6 шт. </p>
Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202	<p> Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфракрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт. </p>
Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36	<p> Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Проектор - 1 шт.; компьютер – 1 шт., лабораторное оборудование: аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 1 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 1 шт., весы аналитические </p>

	<p>с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт., колонка адсорбционная – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр – 2 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 1 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., установка для титрования – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: бюксы – 1 шт., бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., воронка лабораторная – 1 шт., колба коническая разной емкости – 1 шт., колба мерная разной емкости – 1 шт., ружки фарфоровые – 1 шт., палочки стеклянные – 1 шт., пипетка глазная - 1 шт., пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., пробирки – 20 шт., стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., ступка и пестик - 1 шт., тигли фарфоровые - 1 шт., цилиндры мерные - 1 шт., чашка выпарительная – 1 шт.; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., бумага фильтровальная – 1 шт., вата гигроскопическая – 1 шт., груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., держатель для пробирок – 1 шт., ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., кристаллизатор - 1 шт., ножницы – 15 шт., палочки графитовые – 1 шт., трубки резиновые соединительные – 1 шт., штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., щипцы тигельные – 1 шт., фильтры беззольные - 1 шт., трубки стеклянные – 1 шт., трубки хлоркальциевые – 1 шт., стекла часовые – 1 шт., эксикатор – 1 шт.</p>
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>

Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-

8580-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>

Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий учебной практики, текущего и промежуточного контроля:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП 02	1,2,3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий контроль Промежуточный контроль	Выполнение практических заданий. зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Аттестационный лист Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК Зачтено/ не зачтено Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

7) ЗУН - в баллах (2-5)

8) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none">- оценка состояния рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;- подбор лабораторного оборудование, химической посудой для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;- подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;- отбор средств измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;- применение требований охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными,	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на учебной практике во время зачета</p>

	<p>легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сроков годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверка срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе проведения лабораторных работ; - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства; - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. 	
<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддержание в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения лабораторного 	

	<p>анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальная эксплуатация лабораторного оборудования для исследования продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - корректная работа с оборудованием для лабораторного анализа готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; - соблюдение режимов работы лабораторного оборудования для анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - контроль нормативов лабораторного исследования; - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на учебной практике во время зачета</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
--	---	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 5	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
ЛР 8	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного</p>

		вида
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

ПРОГРАММА
производственной практики ПП 02

**«ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 2) Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.3. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.1.5. В результате освоения программы обучающийся должен

Владеть навыками	- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; - проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; - пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; - пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; - вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;

- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;
- способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,

контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Конкретизированные требования по программе производственной практики

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 2.1.	<p>Навыки: выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p>

- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
- настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
- поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
- рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;
- применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;
- проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;
- проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Знания:

- требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
- способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2.	<p>Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	---

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 360 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов программы производственной практики	Объем программы, часов
1	2	3
ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	228
ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 4,5,8,10,11	Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции	130
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		360

2.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 02

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 02	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс, 3 семестр			
Раздел 1 Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции			
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	Содержание:	6	3
	1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		
	2 Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.	6	3
	3 Виды контроля. Входной и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Приемка, характеристика сырья в производство. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство.	6	3

	4	Химическая посуда, реактивы. Химическая посуда, реактивы. Виды, назначение. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.	6	3
	5	Требования к санитарной безопасности при ведении лабораторных работ. Требования асептики и антисептики, правила личной гигиены.	6	3
	6	Требования к пожарной безопасности при организации и ведении лабораторных работ. Вопросы охраны труда в производственной лаборатории. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479. Методы хранения реактивов в лаборатории. Кислоты, щелочи.	6	3
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	Содержание:		6	3
	7	Автоматизированная обработка информации о лабораторном анализе. Специальные программы для обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; пользование профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; использование информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	8	Сбор, обработка, хранение, передача информации. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе.	6	3
	9	Средства информационного обеспечения. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе	6	3
	10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и прикладных программ в процессе проведения лабораторных исследований.	6	3

	11	Правила ведения технологической документации Правила ведения технологической документации в процессе ведение лабораторных работ.	6	3
	12	Отчетность при производственно-технологическом контроле. Ознакомление с формами журналов и правилами их заполнения. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.	6	3
Итого за 3 семестр – 72 часа				
2 курс, 4 семестр				
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	Содержание:			
	13	Обработка данных результатов лабораторных исследований. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.	6	3
	14	Обработка данных результатов лабораторных исследований. Заполнение отчетности при производственно-технологическом контроле.	6	3
	15	Правила оформления протоколов анализа лабораторного исследования. Использование специального программного обеспечения при выполнении анализов лабораторного исследования.	6	3
	16	Правила оформления протоколов анализа лабораторного исследования. Состав сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; оформление протоколов.	6	3
	17	Ведение технологической документации. Правила оформление электронных журналов качества сырья.	6	3
	18	Информационное обеспечение. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы.	6	3
	19	Обработка, хранение, передача информации. Организация выполнения технологических операций Определение факторов влияющих на работу технологических линий.	6	3
	20	Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	6	3
Тема 1.3.	Содержание:			
	21	Организация контроля качества на предприятиях отрасли.	6	3

Контроль качества продукции на предприятиях отрасли		Поддержка в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.		
	22	Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Расчет количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований.	6	3
	23	Система управления качеством в организациях отрасли. Применение требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием. Проверка срока годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов.	6	3
	24	Система управления качеством в организациях отрасли. Проверка срока действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов. Подготовка пробы, материалов, комплектующих изделий и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	6	3
	25	Средства и методы контроля качества продукции и услуг. Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп. Классификация, виды, подвиды средств контроля.	6	3
	26	Система показателей качества и методы их определения Свойства продукции: простые и сложные. Показатели качества: понятие, классификация, характеристика. Значение показателей.	6	3
	27	Методы определения сенсорных способностей. Проверка экспертов на сенсорные способности (порог ощущения вкуса, сенсорная чувствительность разницы основных вкусов)	6	3
	28	Регистрационные методы контроля. Сущность регистрационного метода, возможность применения в организациях общественного питания.	6	3
	29	Государственный надзор. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор. Санэпидстанция. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли.	6	3
	30	Система показателей качества и методы их определения. Составление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований. Пользование специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного	6	3

		исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.		
	31	Методы определения сенсорных способностей. Проверка экспертов на сенсорные способности (порог ощущения вкуса, сенсорная чувствительность разницы основных вкусов)	6	3
	32	Регистрационные методы контроля. Сущность регистрационного метода, возможность применения в организациях общественного питания.	6	3
	33	Книга отзывов и предложений (жалоб). Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, порядок ведения, возможность использования для целей контроля	6	3
	34	Органолептические методы контроля качества. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей Общие условия проведения органолептической оценки. Показатели качества. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. Условия проведения органолептического контроля.	6	3
	35	Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. текущий контроль. Производственный контроль Составление схемы технологического контроля	6	3
	36	Номенклатура показателей качества. Выбор и составление номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.	6	3
	37	Требования к реализации кулинарной продукции, оказанию услуг. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарных изделий.	6	3
	38	Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле. Требования к качеству сырья Порядок отбора средних проб сырья при входном контроле. Подготовка их для лабораторного анализа.	6	3
Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции				
Тема 1.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание:		6	3
	39	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Отбор пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки		

		мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.		
	40	Контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие качества. Определение методов контроля качества сырья. Этапы проведения контроля.	6	3
	41	Требования к приему и хранению сырья. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству. Оценка качества сырья. Оценка условий и сроков хранения сырья.	6	3
	42	Оценка качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативными и технологическими документами.	6	3
	43	Организация контроля качества при хранения пищевых продуктов. Решение производственных задач. Контроль и оценка условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья. Определение состояния продуктов	6	3
Тема 1.2. Правила и методы проведения лабораторных исследований	Содержание:		6	3
	44	Качественные характеристики сырья. Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.		
	45	Качественные характеристики полуфабрикатов. Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	6	3
	46	Качественные характеристики готовой продукции. Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	6	3
	47	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли.	6	3
	48	Приборы для определения качества сырья и продукции Ознакомление с устройством назначением, принципом действия приборов для определения качества сырья и продукции. Работа с готовыми препаратами	6	3

49	Методы проведения контроля качества продукции Проверка состояния лабораторного оборудования для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп. Классификация, виды, подвиды средств контроля.	6	3
50	Подготовка проб и материалов для проведения лабораторного исследования состава сырья. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приёмы проверки правильности показаний.	6	3
51	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов, проведение работ. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества полуфабрикатов из мяса. Оформление документации	6	3
52	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из птицы. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из птицы, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Оформление документации	6	3
53	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из субпродуктов. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава полуфабрикатов из субпродуктов, проведение работ. Контроль качества полуфабрикатов из субпродуктов. Оформление документации	6	3
54	Бракераж. Органолептические методы исследования пищевой продукции. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля. Методика проведения бракеража.	6	3
55	Подготовка проб и проведение анализа супов Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг.	6	3

	Контроль качества прозрачных, пюреобразных и сладких супов. Оформление документации.		
56	Подготовка проб и проведение анализа блюд и изделий из овощей. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд и изделий из овощей. Оформление документации	6	3
57	Подготовка проб и проведение анализа блюд и изделий из круп. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд и изделий из круп. Оформление документации	6	3
58	Подготовка проб и проведение анализа блюд из мяса. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд из мяса. Оформление документации	6	3
59	Подготовка проб и проведение анализа блюд из рыбы. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд из рыбы. Оформление документации	6	3
60	Подготовка проб и проведение анализа сладких блюд. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества сладких блюд. Оформление документации.	4	3
Дифференцированный зачет		2	2-3
Всего:		360	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>

Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>

Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для спо / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики, проведения текущего и промежуточного контроля:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП.02.	1,2,3	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий контроль	Выполнение практических заданий.	Задания на практику	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Аттестационный лист	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для зачёта	Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

9) ЗУН - в баллах (2-5)

10) дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; - подбор лабораторного оборудование, химической посудой для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - отбор средств измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; - применение требований охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; - проверка сроков годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; - проверка срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе проведения лабораторных работ; <ul style="list-style-type: none"> – пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства; – документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

	<p>измерительных приборов и автоматики производства.</p>	
<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; - настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - поддержание в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; - подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; - проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения лабораторного анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - оптимальная эксплуатация лабораторного оборудования для исследования продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - корректная работа с оборудованием для лабораторного анализа готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; - соблюдение режимов работы лабораторного оборудования для анализа 	

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль нормативов лабораторного исследования; - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
ЛР 5	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы</p>
ЛР 8	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Анкетирование Опросы Тестирования различного вида</p>
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет</p>	<p>Анкетирования Опросы Беседы Акции</p>

	безопасности	
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы

Приложение 1.3
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 3.) Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.4. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1.6. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	организации и обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования

	<p>и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания
--	---

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none">– технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none">– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;– принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
--	--

	<p>продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного</p>

Знания

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
---------	---

	<p>использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 538

в том числе в форме практической подготовки 378 часов

Из них на освоение МДК - 242

в том числе самостоятельная работа – 36 часов

практики, в том числе учебная 36

производственная 252 часа

Промежуточная аттестация – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1. ОК 01-05, 07,09	МДК 03.01. Раздел 1. Организация производства пищевой продукции	108	46	92	46	X	14	2		
ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	МДК 03.02. Раздел 1. Технология продукции производства пищевой продукции	136	44	114	44	X	22			
ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	252	252							252
	Экзамен	6								
	Всего:	538	378	206	90	X	36	2	36	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
3 курс, 5 семестр			
МДК 03. 01 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
Раздел 1. Организация производства пищевой продукции		108	
Тема 1.1. Организация производства. Технологии производства и контроля качества продукции общественного питания	Содержание	74	
	1 Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.	2	2
	2 Методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2
	3 Бизнес-планирование в общественном питании.	2	2

		Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
4		Материальное и нематериальное стимулирование, мотивация персонала производства продукции общественного питания. Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование	2	2
5		Практическое занятие. Проведение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства. Мотивация труда на предприятиях общественного питания. Теории, функции, методы. Переменная часть оплаты труда (бонусы и танъемы).	2	3
6		Практическое занятие. Проведение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства. Контроль над персоналом, учет затрат труда, эффективность затрат на персонал.	2	3
7		Производственная программа Производственная программа предприятий общественного питания массового производства. Разработка производственной программы предприятия.	2	2
8		Технологии производственной деятельности производства продукции общественного питания. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2
9		Технологии финансовой и инвестиционной деятельности производства Технологии финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания. Характеристика инвестиционного и финансового рынка, классификация, их виды. Финансовые и инвестиционные институты.	2	2
10		Практическое занятие. Анализ состояния рынка продукции и услуг. Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	3
11		Практическое занятие. Анализ состояния рынка продукции и услуг.	2	3

		Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
12	Практическое занятие. Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства.	Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	3
13	Практическое занятие. Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства.	Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	3
14	Практическое занятие. Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе на основе технологических карт производства.	Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.	2	3
15	Практическое занятие. Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе на основе технологических карт производства.	Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.	2	3
16	Методы расчета экономической эффективности разработки новой продукции общественного питания.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2
17	Этапы внедрения новой продукции.	Этапы внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	2
18	Практическое занятие. Организация контрольных мероприятий.	Организация контрольных мероприятий выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса	2	3

	Контроль за выполнением производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
19	Практическое занятие. Организация контрольных мероприятий Организация контрольных мероприятий выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства. Структура программы производственного контроля. Объекты и периодичность исследований.	2	3
20	Практическое занятие. Система ХАССП Организация контрольных мероприятий выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства. Система ХАССП, определения, основная задача, данной системы. Принципы ХАССП Смысл внедрение программы ХАССП.	2	3
21	Практическое занятие. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции Организация работ по проведению лабораторных исследований качества. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продукции общественного питания.	2	3
22	Практическое занятие. Лабораторный контроль качества Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продукции общественного питания. Лабораторный контроль качества сырья и вспомогательных материалов. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания.	2	3
23	Практическое занятие. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2	3
24	Технологии производства продукции общественного питания Технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	2

	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями		
25	Технологии организации производственных процессов продукции общественного питания. Предприятия с полным и неполным технологическим циклом. Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.	2	2
26	Технологии организации технологических процессов продукции общественного питания. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	2	2
27	Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование.	2	2
28	Сменные показатели производства продукции общественного питания. Расчет плановых показателей деятельности предприятия общественного питания. Производственная программа организации: понятие, структура, показатели. Измерители и показатели производственной программы.	2	2
29	Требования к качеству выполнения технологических операций Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2
30	Практическое занятие. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2	3

		Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		
Самостоятельная работа обучающихся			14	3
Подготовка реферата и/или презентации на темы: 1. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 2. Бизнес-планирование в общественном питании. 3. Технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 4. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания. 5. Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания. 6. Система ХАССП. 7. Технологии финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания.				
Итого за 5 семестр по МДК.03.01. – 74 часа, из них:				
Самостоятельная работа обучающегося - 14				
Обязательная учебная нагрузка обучающихся – 60 часов, в том числе практических занятий – 30 часов				
3 курс, 6 семестр				
Тема 1.1. Организация производства. Технологии производства и контроля качества продукции общественного питания	Содержание:			
	1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества. Технохимический контроль. Контроль качества сырья. Нормативные документы, контролируемые показатели, периодичность контроля.	2	2
	2	Практическое занятие. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности. Понятие о контроле качества лабораторных исследований. Виды ошибок при проведении клинических лабораторных исследований. Критерии контроля качества.	2	3
	3	Практическое занятие. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности. Лабораторный контроль в общественном питании. Периодичность проведения лабораторных исследований. Нормативные документы.	2	3
4	Методы лабораторного контроля качества продукции. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2	

	5	Практическое занятие. Расчет экологического риска и оценка ущерба при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции. Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	3
	6	Практическое занятие. Расчет экологического риска и оценка ущерба при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции. Контроль со стороны государственных органов. Понятие, задачи, категории и оценка экологического риска. Особенности управления экологическими рисками на предприятии. Методологические подходы и основные принципы оценки экологического ущерба.	2	3
	7	Методы контроля качества готовых изделий. Методы контроля качества готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	2
	8	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	2
Тема 1.2. Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания	Содержание:			
	9	Документационное обеспечение технологического процесса Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания. Виды документов. формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Порядок расчета рецептур.	2	2
	10	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	2	2
	11	Технология разработки технологической документации на кулинарную продукцию и полуфабрикаты.	2	2

		Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты.		
	12	Показатели эффективности работы предприятий общественного питания Показатели, характеризующие эффективность общественного питания.	2	2
	13	Практическое занятие. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства. Управление качеством на предприятиях общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания.	2	3
	14	Практическое занятие. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства. Современные альтернативные модели управления качеством. Система менеджмента качества (СМК). GMP – модель управления качеством, правила GMP.	2	3
	15	Практическое занятие. Применение информационных и телекоммуникационных технологий. Применение информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		3
	16	Практическое занятие. Применение информационных и телекоммуникационных технологий. Информационные технологии в сфере общественного питания. Ввод начальных данных, контроль над работой в режиме «Онлайн», контроль над работой в режиме «Офлайн», планирование деятельности, система принятия заказа.	22	3
Комплексный дифференцированный зачет с МДК 03.02.			2	3
Итого за 6 семестр – 34 часа, из них: Обязательная учебная нагрузка обучающихся – 32 часа, в том числе практических занятий – 16 часов, Промежуточная аттестация – 2 часа.				
Итого по МДК.03.01, часов			108	
Самостоятельная работа обучающегося			14	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			92	
в том числе практических занятий			46	
3 курс, 5 семестр				
МДК 03. 02.				
Обеспечение технологических				

процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
Раздел 1. Технология продукции производства пищевой продукции		136	
Тема 1.1. Организация процессов производства продукции общественного питания. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	Содержание:	88	
1	Введение. Понятие сырья, полуфабриката. Классификация ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Мясное сырье. Классификация мясного сырья. Признаки свежести. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Клеймение мяса. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2
2	Основные характеристики и пищевая ценность мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса, мясных товаров. Мясные субпродукты. Классификация субпродуктов	2	2
3	Требования к качеству мясного сырья. Требование к качеству говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Оценка качества мяса	2	2
4	Микрофлора мяса и мясных продуктов. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденного мяса, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов мясных продуктов (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.	2	2
5	Мясо птицы и дичи. Классификация сырья мяса птицы и дичи. Основные характеристики и пищевая ценность.	2	2

		Морфологическое строение мяса птицы. Классификация мяса птицы. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		
6		Качество мяса птицы и дичи Требования к качеству сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Требования к безопасности хранения. Требование к качеству мяса птицы. Требования к безопасности хранения мяса птицы в охлажденном и мороженом виде. Оценка качества мяса птицы	2	2
7		Микрофлора сельскохозяйственной птицы и полуфабрикаты из нее. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденной птицы, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов продуктов из птицы (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.	2	2
8		Классификация рыбного и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного и нерыбного водного сырья. Признаки свежести. Основные характеристики и пищевая ценность речной и океанической рыбы.	2	2
9		Требования к качеству рыбного сырья. Требования к качеству живой, охлажденной, замороженной и консервированной рыбы. Требование к качеству рыбы. Требования к безопасности хранения рыбы в охлажденном и мороженом виде.	2	2
10		Микрофлора рыбы и нерыбных продуктов моря. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу рыбы. Возбудители и виды порчи рыбы, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов продуктов из рыбы. Микрофлора рыбного сырья.	2	2
11		Пищевые добавки Классификация и особенности использования пищевых добавок в процессе производства кулинарной продукции. Пищевые добавки и их классификация. Функциональные классы пищевых добавок. Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве продукции.	2	2
12		Технологический цикл производства продукции общественного питания. Технологический цикл производства продукции общественного питания: определение, сущность. Характеристика основных этапов технологического цикла.	2	2
13		Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	2

	Технологические принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность.		
14	Механическая обработка мяса. Разделка туш баранины, телятины, козлятины, свинины. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.	2	2
15	Механическая обработка птицы. Разделка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.	2	2
16	Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья. Обработка новых видов рыб. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	2
17	Мясные и рыбных полуфабрикатов Классификация мясных, рыбных полуфабрикатов. Общие приёмы их приготовления. Ассортимент.	2	2
18	Полуфабрикаты из рубленого мяса и рубленой массы рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент.	2	2
19	Практическое занятие. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания Работа со сборником. Решение задач.	2	3
20	Практическое занятие. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания Работа со сборником. Решение задач.	2	3
21	Практическое занятие. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания Работа со сборником. Решение задач.	2	3
22	Практическое занятие. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию Адаптация рецептур. Составление ТТК.	2	3
23	Практическое занятие. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию Адаптация рецептур. Составление ТТК. Оформление документов, в том числе по сертификации.	2	3
24	Практическое занятие. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию	2	3

	Адаптация рецептов. Составление ТТК. Оформление документов, в том числе по сертификации.		
25	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Обработка и использование субпродуктов. Обработка и использование мяса поросят, тушек ягнят и диких животных.	2	2
26	Организация работы мясного цеха. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из мяса. Назначение мясного цеха. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	2	2
27	Организация работы рыбного цеха. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы. Назначение рыбного цеха. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	2	2
28	Организация работы птицегазового цеха. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы. Назначение птицегазового цеха. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	2	2
29	Организация работы овощного цеха. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей. Назначение овощного цеха. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	2	2
30	Организация работы мучного цеха.	2	2

	<p>Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции, специализирующихся на производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Назначение мучного цеха. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности.</p>		
31	<p>Организация складского и тарного хозяйства.</p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, назначение, виды складских помещений, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p>Складское хозяйство: понятие. Основные задачи складского хозяйства. оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Способы хранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.</p> <p>Организация тарного хозяйства, приёмка, хранение возврат тары. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Подбор технического оснащения складских помещений</p>	2	2
32	<p>Практическое занятие. Расчет количества сырья</p> <p>Расчет количества сырья для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов. Решение задач. Оформление требования в кладовую.</p>	2	3
33	<p>Практическое занятие. Расчет количества п/ф для приготовления кулинарной продукции</p> <p>Расчет количества п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Решение задач.</p>	2	3
34	<p>Практическое занятие. Оформление технико-технологических карт</p> <p>Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию.</p> <p>Составление ТТК</p>	2	3
35	<p>Практическое занятие. Оформление технико-технологических карт</p> <p>Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию.</p> <p>Составление ТТК</p>	2	3
36	<p>Практическое занятие. Разработка производственной программы</p> <p>Расчет основных показателей производства.</p>	2	3
37	<p>Практическое занятие. Составление плана-меню</p> <p>Составление плана меню, выполнение расчетов.</p>	2	3

Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата /или презентации на темы:		14	3
1.Классификация мясного сырья			
2.Классификация рыбного сырья			
3. Микрофлора рыбы и рыбных продуктов			
4. Микрофлора мяса и мясных продуктов			
5. Классификация рыбного и нерыбного водного сырья.			
6. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания			
7. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции			
Итого за 5 семестр по МДК 03.02. – 88 часов, в том числе:			
Занятия во взаимодействии с педагогом – 74 часа, из них практических занятий - 24 часа			
Самостоятельная работа обучающегося – 14 часов			
3 курс, 6 семестр			
Тема 1.2. Технология производства продукции общественного питания	Содержание:		
	1	Производство специализированной молочной продукции. Общие сведения о молочных продуктах специального назначения. Основные группы молочных продуктов специального назначения. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов. Классификация, химический состав, пищевая ценность молочных товаров, в том числе региональных продуктов. Общие и специфические требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Кулинарное назначение молочных продуктов.	2
	2	Производство заменителей мяса и молока. Производство продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов с заменителями мяса, молока и др продуктов. Технология производства альтернативного мяса. Тенденции рынка альтернативного мяса. Технология производства заменителей молока. Технология производства жидких, сгущенных, сушеных заменителей цельного молока.	2
	3	Технология продукции для диетического и лечебно-профилактического питания Производство кулинарной продукции диабетического и других лечебных направлений. Технология кулинарной продукции для диетического и лечебно-профилактического питания.	2
	4	Экологическая продукция Экологическая продукция и особенности ее использования в пищевой промышленности. Экологически чистые продукты, отличие от обыкновенных. Характерные особенности экологически чистых продуктов по нормам. Преимущества экологически чистых продуктов. Требования, предъявляемые к экологически чистой продукции.	2

5	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация, характеристика, влияние на качество готовой продукции. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Химические и биохимические способы обработки.	2	2
6	Термические способы обработки. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции.	2	2
7	Практическое занятие. Определение показателей эффективности работы пищевого производства Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Анализ показателей эффективности работы пищевого производства.	2	3
8	Практическое занятие. Определение показателей эффективности работы пищевого производства Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Анализ показателей эффективности работы пищевого производства.	2	3
9	Процессы, формирующие качество пищевой продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	2	2
10	Изменения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков. Функционально-технические свойства основных веществ пищевых продуктов и их применение под влиянием кулинарной обработки. Химическая природа и строение белков. Гидратация и дегидратация белков.	2	2
11	Изменения углеводов. Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Изменения крахмала (клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Набухание и клейстеризация крахмала. Декстринизация.	2	2

12	Изменения жиров. Изменения жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жира.	2	2
13	Практическое занятие. Оценка качества готовой кулинарной продукции из рубленых масс. Методы оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества по органолептическим показателям.	2	3
14	Практическое занятие. Оценка качества готовой кулинарной продукции из рубленых масс. Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, оценка качества мясных и рыбных товаров, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.	2	3
15	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из мяса. Технологическая обработка мяса и мясных продуктов. Производство полуфабрикатов.	2	3
16	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из мяса. Составление алгоритма приготовления кулинарной продукции из мяса.	2	3
17	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из рыбы. Технологическая обработка рыбы и рыбных продуктов. Производство полуфабрикатов.	2	3
18	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из рыбы. Составление алгоритма приготовления кулинарной продукции из рыбы.	2	3
19	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из птицы. Технологическая обработка мяса птицы. Производство полуфабрикатов.	2	3
20	Практическое занятие. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из птицы. Составление алгоритма приготовления кулинарной продукции из мяса птицы.	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата и/или презентации на темы: 1. Изменения жиров при тепловой обработке 2. Изменения белков при тепловой обработке 3. Изменения углеводов при тепловой обработке		8	3

4. Экологическая продукция и особенности ее использования в пищевой промышленности		
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с МДК 03.01.		
Итого за 6 семестр по МДК 03.02. – 48 часов, в том числе:		
Занятий во взаимодействии с педагогом – 40 часов, из них практических занятий – 20 часов		
Самостоятельная работа обучающихся – 8 часов		
Всего по МДК.03.02, часов	136	
Самостоятельная работа обучающегося	22	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся, в том числе практических занятий	114 44	
Учебная практика		
Виды работ:		
1. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
2. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
3. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;		
4. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности		
5. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
6. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
7. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
8. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
9. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
	36	

<p>10. Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>11. Оформление документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>12.Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		
<p>Производственная практика</p>		
<p>Виды работ: Совершенствование навыков выполнения работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 2. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 3. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; 4. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности 5. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 6. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 7. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 8. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	<p>252</p>	

<p>9. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>10.Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>11.Оформление документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Экзамен по ПМ 03.	6	
Всего по ПМ. 03	583	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 100	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 6 шт. Пароконвектомат– 6 шт. Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт. Микроволновая печь– 6 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая– 6 шт. Фритюрница – 3 шт. Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт. Шкаф холодильный – 6 шт. Ларь морозильная – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Планетарный миксер – 6 шт. Овощерезка – 6 шт.

	<p>Куттер – 6 шт. Соковыжималки – 6 шт. Машина для вакуумной упаковки – 2 шт. Газовая горелка – 6 шт. Овоскоп – 2 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 6 шт. Стеллаж передвижной – 6 шт.</p>
<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202</p>	<p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфракрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт.</p>
<p>Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36</p>	<p>Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Доска классная - 1 шт. Проектор- 1 шт.; компьютер – 1 шт., лабораторное оборудование: аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 1 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 1 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт.</p>

	<p>шт., колонка адсорбционная – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр – 2 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 1 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., установка для титрования – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: бюксы – 1 шт., бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., воронка лабораторная – 1 шт., колба коническая разной емкости – 1 шт., колба мерная разной емкости – 1 шт., ружки фарфоровые – 1шт., палочки стеклянные – 1 шт., пипетка глазная - 1 шт., пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., пробирки – 20 шт., стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., ступка и пестик - 1 шт., тигли фарфоровые - 1 шт., цилиндры мерные - 1 шт., чашка выпарительная – 1 шт.; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., бумага фильтровальная – 1 шт., вата гигроскопическая – 1 шт., груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., держатель для пробирок – 1 шт., ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., кристаллизатор - 1 шт., ножницы – 15 шт., палочки графитовые – 1 шт., трубки резиновые соединительные – 1 шт., штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., щипцы тигельные – 1 шт., фильтры беззольные - 1 шт., трубки стеклянные – 1 шт., трубки хлоркальциевые – 1 шт., стекла часовые – 1 шт., эксикатор – 1 шт.; химические реактивы; лабораторные столы на 25 рабочих мест</p>
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного

питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий и практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 03.01. Раздел 1. Тема 1.1.- -1.2.	1,2	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий	Фронтальный устный опрос. Письменный опрос. Тестирование Выполнение практических работ и ВСР	Вопросы и задания для письменного опроса. Тесты. Задания для практических работ и ВСР.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК
МДК 03.02. Раздел 1. Тема 1.1.- 1.2.	1,2	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	Текущий	Фронтальный устный опрос. Письменный опрос. Тестирование Выполнение практических и лабораторных работ. Выполнение ВСР	Вопросы и задания для письменного опроса. Тесты. Задания для практических и лабораторных работ задания для	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК

					выполнения ВСР.		
МДК 03.01. МДК 03.02.	1,2	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01- 05, 07,09.	Промежу- точный	Комплексный дифференцирован- ный зачет	Задания для комплексного дифференциро- ванного зачета	Ведомость промежуто- чной аттестации Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомиче- ская оценка ОК, ПК
УП 03.	1,2,3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01- 05, 07,09	Текущий контроль Промежу- точный контроль	Выполнение практических заданий. зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характерис- тика. Учебный журнал Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК Зачтено/ не зачтено Оценка ОК, ПК
ПП.03.	1,2,3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01- 05, 07,09	Текущий контроль Промежу- точный контроль	Выполнение практических заданий. Дифференцирован- ный зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Дневник практики. Отчёт. Характерис- тика. Учебный журнал Ведомость дифференц- ированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ.03.	1,2,3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01- 05, 07,09.	Промежу- точный контроль	Экзамен	Экзаменацион- ный билет	Ведомость экзамена. Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

11) ЗУН - в баллах (2-5)

12) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и самостоятельных работ; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 	
<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соответствие расчетов производственных рецептур 	

<p>специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации 	
---	--	--

	<p>технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии 	
--	---	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и самостоятельной внеаудиторной работе - заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	

работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	Анкетирования Опросы Беседы

	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Акции
--	---	-------

ПРОГРАММА
учебной практики УП 03
профессионального модуля

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 3.) Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.5. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1.7. В результате освоения программы обучающийся должен:

Владеть навыками	организации и обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,

	<p>размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания
--	--

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
--	--

	<p>продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

Конкретизированные требования по программе учебной практики

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК 03.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 07.</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного</p>

Знания

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
---------	---

	<p>использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы
1	2	3
ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09 ЛР 10	Раздел 1. Организация производства пищевой продукции	34
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		36

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование тем программы учебной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства пищевой продукции		36	
Тема 1.1. Планирование производства пищевой продукции	Содержание		
	1 Введение. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	2 Расчет производственных рецептур продукции общественного питания. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	3 Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства.	6	3
	4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	6	3
	5 Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	6 Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций	4	3

		производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
Зачет			2	
Всего:			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование	Оснащение
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 100	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 6 шт. Пароконвектомат– 6 шт. Конвекционная печь или жарочный шкаф– 6 шт.

	<p>Микроволновая печь – 6 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Фритюрница – 3 шт. Электрогриль (жарочная поверхность) – 3 шт. Шкаф холодильный – 6 шт. Ларь морозильная – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Планетарный миксер – 6 шт. Овощерезка – 6 шт. Куттер – 6 шт. Соковыжималки – 6 шт. Машина для вакуумной упаковки – 2 шт. Газовая горелка – 6 шт. Овоскоп – 2 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 6 шт. Стеллаж передвижной – 6 шт.</p>
<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202</p>	<p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфракрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.</p>

	<p>Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт.</p>
<p>Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36</p>	<p>Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Доска классная – 1 шт. Проектор- 1 шт.; компьютер – 1 шт., лабораторное оборудование: аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 1 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 1 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт., колонка адсорбционная – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр – 2 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 1 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., установка для титрования – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: бюксы – 1 шт., бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., воронка лабораторная – 1 шт., колба коническая разной емкости – 1 шт., колба мерная разной емкости – 1 шт., ружки фарфоровые – 1шт., палочки стеклянные – 1 шт., пипетка глазная - 1 шт., пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., пробирки – 20 шт., стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., ступка и пестик - 1 шт., тигли фарфоровые - 1 шт., цилиндры мерные - 1 шт., чашка выпарительная – 1 шт.; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., бумага фильтровальная – 1 шт., вата гигроскопическая – 1 шт., груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., держатель для пробирок – 1 шт., ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., кристаллизатор - 1 шт., ножницы – 15 шт., палочки графитовые – 1 шт., трубки резиновые соединительные – 1 шт., штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., щипцы тигельные – 1 шт., фильтры беззольные - 1 шт., трубки стеклянные – 1 шт., трубки хлоркальциевые – 1 шт., стекла часовые – 1 шт., эксикатор – 1 шт.</p>

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

14. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
15. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
16. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
17. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
21. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
22. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
26. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной практики,

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП 03.	1,2,3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07, 09	Текущий контроль	Выполнение практических заданий.	Задания на практику	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Аттестационный лист	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	зачёт	Задание для зачёта	Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Зачтено/ не зачтено Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

13) ЗУН - в баллах (2-5)

14) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов 	
<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование технологии сбора, размещения, 	
--	--	--

	<p>хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий на зачете по учебной практике</p>

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
---	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования Опросы Беседы Акции</p>

ПРОГРАММА
производственной практики ПП 03
«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 3.) Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.6. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1.8. В результате освоения программы обучающийся должен:

Владеть навыками	организации и обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,

	<p>размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания
--	--

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none">– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;– принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
--	--

	<p>продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

Конкретизированные требования по программе производственной практики

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК 03.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 07.</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного</p>

Знания

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
---------	---

	<p>использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 252 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем программы
1	2	3
ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09. ЛР 10	Раздел 1. Организация производства пищевой продукции	150
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		252

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
3 курс, 5 семестр			
Раздел 1. Организация производства пищевой продукции			
Тема 1.1. Основы технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Содержание:		
	1 Введение. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	2 Расчет производственных рецептур продукции общественного питания. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	3 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства.	6	3
	4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	6	3
	5 Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования.	6	3

		Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
	6	Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	7	Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	8	Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	9	Технологии в профессионально ориентированных информационных системах. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	10	Виды программного обеспечения. Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	11	Оформление документов. Сертификация, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;	6	3
	12	Ресурсо- и энергосберегающие технологии. Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии.	6	3
Итого за 5 семестр 72 часа				
3 курс 6 семестр				
Тема 1.1. Основы технологических процессов производства продукции общественного питания массового	Содержание:			
	13	Основные технологические процессы производства. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	14	Расчет производственных рецептур продукции общественного питания.	6	3

изготовления и специализированных пищевых продуктов.		Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
	15	Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства.	6	3
	16	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	6	3
	17	Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	18	Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
	19	Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	20	Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	21	Технологии в профессионально ориентированных информационных системах. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	22	Виды программного обеспечения.	6	3

	Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
23	Оформление документов. Сертификация, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	6	3
24	Ресурсо- и энергосберегающие технологии. Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии	6	3
25	Основные технологические процессы производства. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
26	Расчет производственных рецептур продукции общественного питания. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
27	Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства.	6	3
28	Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	6	3
29	Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
30	Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3

31	Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
32	Основные технологические процессы производства. Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	3
33	Производственные рецептуры продукции общественного питания. Производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	3
34	Качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства	6	3
35	Лабораторные исследования безопасности и качества. Исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	6	3
36	Эффективность работы оборудования. Технологическая и экономическая эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	3
37	Регулировка оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики. Технологическая регулировка оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
38	Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства.	6	3

		Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
	39	Проектирование, подборка, производство настройки и сборки оборудования и систем автоматизации технологических процессов. Проектирование, подборка, производство настройки и сборки оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	40	Технологии в профессионально ориентированных информационных системах. Технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	41	Виды программного обеспечения. Различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	6	3
	42	Оформление документов. Сертификация, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	4	3
Дифференцированный зачет			2	
Итого за 6 семестр 180 ч.				
Всего:			252	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797>

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

27. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
29. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
30. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
31. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
36. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
37. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
38. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
39. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителями практики в процессе проведения практических занятий, текущего и промежуточного контроля:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП 03.	1,2,3	ПК 3.1. ПК 3.2. ОК 01-05, 07, 09	Текущий контроль	Выполнение практических заданий.	Задания на практику	Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Аттестационный лист	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль				

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

15) ЗУН - в баллах (2-5)

16) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>–точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>– корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</p> <p>– способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>– способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного</p>	

	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – корректное использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии 	
--	---	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции

Приложение 1.4
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	планирования основных показателей производственного процесса;
------------------	---

	<p>оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p>

	<p>осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>вести учет рабочего времени</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> –принципы и формы организации производственного процесса; –методики расчета выхода готовой продукции; –структура издержек производства и пути снижения затрат; –методики расчета экономических показателей, –принципы планирования работ исполнителям; –основные приемы организации работ исполнителей; –способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, –принципы планирования работы трудового коллектива; –основные приемы организации работы трудового коллектива; –правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, –способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, –учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; –основы производственного учета; –материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; –нормы времени и выработки по технологическим операциям

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 4.1.	<p>Навыки: – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336

в том числе в форме практической подготовки - 272

Из них на освоение МДК 186

в том числе самостоятельная работа – 6

практики, в том числе учебная 36

производственная 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01. ОК 09. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ЛР 3. ЛР 4. ЛР 7. ЛР 11.	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	58	40	58	40	-	-	-		
	Раздел 2. Психология общения	28	20	28	20					
	Раздел 3 Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	36	20	36	20		6			
	Раздел 4 Анализ результатов деятельности структурного подразделения	56	48	56	48					
	Экзамен по МДК 04.01.	8		8				8		
	УП.04 Учебная практика	36	36						36	
	ПП.04 Производственная практика	108	108							108
	Экзамен по ПМ	6								
	Всего:	336	272	186	128	-	6	8	36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
<i>2 курс, 4 семестр</i>		
1	2	3
МДК. 04.01. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
Тема 1.1.	Содержание	
Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	1. Организация работы структурного подразделения Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. Структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства	2
	2. Планирование работы структурного подразделения Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.	2
	3. Практическое занятие. Роль организаций в современном обществе Ознакомление с отраслевыми особенностями 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. Работа с нормативно – техническими документами и нормативными правовыми актами в области организации питания. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011. Основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания. Составление должностной инструкции.	2

<p>Тема 1.2. Производственные помещения предприятий общественного питания.</p>	<p>4. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания 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 питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.</p>	2
	<p>5. Практическое занятие. Организация как социальная подсистема Деление на подсистемы и субподсистемы и т.д. – существенное условие построения, моделирования и исследования сложных систем. Свойства организации как социальной подсистемы</p>	2
	<p>6. Характеристика структуры производства Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.</p>	2
	<p>7. Практическое занятие. Характеристики организаций Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</p>	2
	<p>8. Характеристика доготовочного, заготовочного и специализированного цехов Овощной, мясо-рыбный, горячий, холодный цехи. Назначение. Расположение. Режим работы. Организация работы, взаимосвязь с другими цехами. Организация работы отделений: супового и соусного. Отличительные особенности организации работы холодного цеха. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение. Размещение, режим работы. Организация труда. Нормы оснащённости цехов. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.</p>	2
	<p>9. Практическое занятие. Организация технологических процессов Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p>	2

Тема 1.3. Принципы и виды планирования работы бригады/команды	10 Управление коллективом 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.	2
	11 Практическое занятие. Принципы и виды работы планирования бригады/команды. Планирование деятельности бригад. Понятие, сущность, назначение. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде	2
	12 Оперативное планирование. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы)	2
	13 Практическое занятие. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы доставки продуктов. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. Особенности материально-технического снабжения. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов.	2
	14 Практическое занятие. Обеспечение сохранности товарных запасов Складские помещения. 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
	15 Практическое занятие. Реализация готовой продукции общественного питания Правила реализации готовой продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Принципы и правила выкладки товар. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	2
	16 Практическое занятие. Правила оформления документации Правила оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. Правила заполнения бракеражного журнала. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия: в магазинах (отделах) кулинарии, розничных торговых предприятий,	2

	мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Товарно – сопроводительные документы.	
17	Практическое занятие. Операции с готовыми блюдами. Оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Проведение бракеража готовых блюд, заполнение бракеражного журнала.	2
18	Практическое занятие. Условия и сроки хранения готовой продукции 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. Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.	2
19	Практическое занятие. Обслуживание оборудования Составление графика технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию.	2
20	Практическое занятие. Процедура инвентаризации Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования. Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2
21	Практическое занятие. Списание продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания. Психологические типы характеров работников требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания.	2
22	Меню. Определение. Значение. План – меню. Понятие, назначение, порядок и <i>правила</i> составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Принципы, правила разработки, оформления ресторанный меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Основные типы меню, применяемые в настоящее время, их характеристики. Порядок расположения блюд в меню. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей 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. порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2
23	Виды меню	2

	<p>Виды меню и их характеристика. Праздничные, тематические меню. Сезонность кухни и меню. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Стиль ресторанного меню. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Сезонность кухни и ресторанного меню. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе. Возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню.</p>	
24	<p>Практическое занятие. Составление меню 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</p>	2
25	<p>Практическое занятие. План – меню предприятия. Составление план – меню предприятия с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд заданного ассортимента. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента. 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. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации.</p>	2
26	<p>Практическое занятие. Методика расчёта сырья. Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документальное оформление в производство новых и фирменных блюд. Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p>	2
27	<p>Практическое занятие. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов – меню. Расчёт выхода продукции в ассортименте.</p>	2
28	<p>Практическое занятие. Технологическая документация Ознакомление с технологическими картами (ТК), требованиями к оформлению. Составление технологических карт (ТК).</p>	2
29	<p>Практическая работа. Оформление бухгалтерских документов</p>	2

		Документальное оформление, составление, проверка и бухгалтерская обработка документов на поступление продуктов в производство, реализации и отпуска готовой продукции Заполнение реквизитов первичных и сводных документов; проведение бухгалтерской обработки документов Оформление накладной на отпуск продукции на раздачу.	
Итого за 4 семестр 58 часов, из них занятий во взаимодействии с педагогом: 58 ч, в том числе теоретические занятия -18 ч., практические занятия – 40 ч.			
<i>3 курс, 5 семестр</i>			
Раздел 2. Психология общения			
Тема 2.1. Основы психологии общения	Содержание		
	1. Этика и эстетика Определение понятий «этика общения» и «культура общения». Ценности общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Этические нормы общения и корпоративная этика. Деловые письма и требования к ним. Эстетика как наука, ее предмет, объект и основные категории. Предмет эстетики. Особенности эстетического познания. Междисциплинарный характер эстетики. Функции и сферы эстетики. Значение эстетики как философской дисциплины. Взаимосвязь эстетики и культурологии, искусствознания и художественной критики.		2
	2. Практическое занятие Развитие навыков культуры разговора по телефону Основополагающие правила телефонного общения. Требования к ведению телефонных переговоров. Лексика, фразеология и стилистика телефонного делового общения. Психология телефонных переговоров.		2
	3. Практическое занятие. Формирование навыков эффективного общения через средства электронной коммуникации Применение навыков эффективного общения по отношению к коммуникации через электронные средства, общение в режиме «онлайн». Обращение через электронную почту, в сетевых конференциях или в чате. Развитие эффективных навыков (вежливость).		2
	4. Конфликты при взаимодействии Понятие, виды, структура, источники, причины и динамика конфликта. Стратегии разрешения конфликта. Использование приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения		2
	5. Методология и методы психологии Место психологии в системе наук. Связь психологии с естественнонаучными и гуманитарными науками. Междисциплинарные области психологии. Методика, метод, методология исследования. Основные методы психологии. Эксперимент в психологии.		2
	6. Практическое занятие. Психологический климат в коллективе. Анализ конфликтной ситуации. Анализ конфликтных ситуаций. Выработка методов по их устранению.		
	7. Психология общения Определение понятия психология как процесс взаимодействия между людьми, формирование межличностных отношений. Психологические аспекты коммуникативной компетентности; функции, модели		2

	и стили общения; специфика межличностного и делового общения в контексте группового взаимодействия и взаимовлияния; вербальные и невербальные средства общения, виды слушания и техники установления обратной связи.	
8.	Практическое занятие. Типология организаций Типы организаций и их классификация. Неформальные, коммерческие организации. Типы объединений концерн, картель, консорциум, холдинг, финансово-промышленная группа. Основные виды коммерческих организаций	2
9.	Практическое занятие. Создание организации. Разработка учредительных документов. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов Проведение учредительного собрания по созданию фирмы. Выборы руководства организации и разработка учредительных документов; определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений; проведение служебного совещания по разработке финансово-экономических основ организационного проекта; комплексная презентация организационного проекта.	2
10.	Практическое занятие. Создание организации. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта Презентация операционной системы и функциональной структуры организации. Определение финансово-экономических основ создания организации. Составление ориентировочной сметы затрат на производство и реализацию продукции	2
11.	Практическое занятие. Презентация организационного проекта Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта Проведение практики командной работы при презентации организационного проекта; оценить успехи, достижения, затруднения и проблемы студентов, а также степень привлекательности деловой игры для слушателей.	2
12.	Практическое занятие. Организационный анализ и изменения в организации Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений Проведение организационного анализа и определение стратегии развития компании; построение дерева целей компании в соответствии с новой стратегией и обоснование необходимых структурных изменений ее функциональных подразделений; разработка основных направлений организационных изменений и основ ее организационного проекта; презентация проекта организационных изменений компании.	2
13.	Практическое занятие. Организационные изменения, перепроектирование организации Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации	2

		Проведение организационного анализа и определение стратегии развития компании; построение дерева целей компании в соответствии с новой стратегией и обоснование необходимых структурных изменений ее функциональных подразделений.	
	14.	Практическое занятие. Презентация проекта организационных изменений Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Разработка основных направлений организационных изменений и основ ее организационного проекта; презентация проекта организационных изменений компании.	2
Раздел 3 Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением			
Тема 3.1. Правовые основы в области руководства структурным подразделением	Содержание		
	1.	Правовые основы организации работы структурного подразделения Понятие организационной структуры управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Организационные структуры, типы и формы. Линейная, функциональная, дивизионная, матричная структура управления. Принципы построения структур управления, основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; Факторы выбора, принципы и этапы построения организационной структуры управления. Типовые (иерархический и органический) подходы к построению организационной структуры управления	2
	2.	Практическое занятие. Формирование организационной структуры службы управления персоналом Составление организационной структуры управления и оценивания их преимуществ и недостатков.	2
	3.	Мотивация труда в структурных подразделениях организации Понятие мотивации. Сущность понятий: мотивация, потребности, вознаграждения. Связь потребностей и мотивации. Виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; Классификация теорий мотивации. Обзор и сравнение содержательных теорий мотивации.	2
	4.	Практическое занятие. Разработка мотивационной политики, применение теории мотивации на практике. Формирование практических умений разработки системы мотивации персонала организации. Направления в теории мотивации	2
	5.	Практическое занятие. Мотивация работников структурного подразделения на эффективное выполнение работ.	2

	Изучение сущности и методов мотивации. Принципы мотивации работников предприятия управление мотивами деятельности работника.	
6.	Основные принципы правового регулирования трудовых отношений Запрет на принудительный труд и любые виды дискриминации. Право на выбор труда, включая право свободного выбора профессии и рода деятельности. Оказание помощи в трудоустройстве и защита от безработицы. Обеспечение равенства в правах и возможностях всем сотрудникам.	2
7.	Нормативно-правовые документы при трудоустройстве Перечень обязательных документов; перечень дополнительных документов для отдельных категорий работников; перечень дополнительных документов, представляемых по инициативе работника	2
8.	Практическое занятие. Составление и оформление документов, необходимых при приеме на работу Формирование умений в составлении документов при устройстве на работу. Оформление документов при приеме на работу: трудовой договор, приказ о приеме на работу. Использование нормативно-правовые акты при оформлении документов.	2
9.	Дисциплинарная и материальная ответственность работника Понятие дисциплинарной и материальной ответственности. Признаки дисциплинарного проступка. Предмет дисциплинарных правонарушений	2
10.	Практическое занятие. Материальная ответственность работодателя и работника Изучение норм Трудового кодекса РФ (далее – ТК РФ) по материальной ответственности работника и работодателя, прав и обязанностей сторон трудового договора в области материальной ответственности, а также умение применять свои знания на практике при защите своих прав.	2
11.	Практическое занятие. Общие законы организации Получение знаний о неизбежности смены моделей хозяйствования в условиях научно-технической революции и необходимости системных решений в организации производства. Представить реализацию закона синергии в варианте: «Руководитель и подчиненные ничего не знают о законе». Назвать особенности законов организации и законов для организации. Показать на конкретном примере как работает закон самосохранения. Объяснить философию самосохранения организации.	2
12.	Практическое занятие. Законы и закономерности организации Изучение эволюции и формирование представлений об особенностях проявления законов и принципов организации производства. Становление науки организации производства. Развитие теории и практики организации производства в 30-70-х годах XX века. Современные теории и практические достижения в области организации производства. Закономерности организации производства и принципы их достижения.	2
13.	Практическое занятие. Принципы организации Соответствие действий ранее изученным методикам и методам. Максимальное приближение действий к реальным, соответствующим будущим функциональным обязанностям. Поэтапное формирование умений и навыков, то есть движение от знаний к умениям и навыкам, от простого к	2

		сложному. Использование при работе на тренажерах или действующей технике фактических документов, технологических карт, бланков и т.п.	
	14.	Практическое занятие. Связующие процессы в организации Проявление власти на предприятии. Определить все ли формы власти выявлены правильно и в чем состоит значение для деятельности предприятия в целом. Применение инструментов руководства. Лидерские качества руководителя	2
	15.	Практическое занятие. Принятие управленческих решений Развитие навыка анализа проблем в процессе разработки и принятия управленческого решения. системный подход к разработке управленческого решения. Понятие и классификация управленческих решений; параметры и условия обеспечения качества и эффективности управленческих решений; технология процесса принятия решений; методы разработки и принятия управленческих решений; принятие решений в условиях неопределенности; индивидуальные качества менеджера	2
<p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с нормативной и технологической документацией. Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. - Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. - Правила и принципы разработки должностных обязанностей - Эффективность управления персоналом - Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений. - Основной капитал. Пути повышения эффективности использования. - Эффективность использования основного капитала. - Сырьевая база пищевой отрасли. - Трудовые ресурсы. Проблемы занятости. - Финансовые ресурсы предприятия. - Прибыль, порядок ее распределения, пути повышения прибыли. - Налоги и платежи. - Роль капитального строительства в условиях перехода к рынку. - Экономический эффект капитальных вложений и пути его повышения. - Показатели снижения себестоимости продукции. - Планирование показателей финансовой деятельности предприятия. - Принципы определения экономической эффективности. <p>Решение задач.</p>			6
<p>Итого за 5 семестр 64 часа, из них занятий во взаимодействии с педагогом: 58 ч, в том числе теоретические занятия -18 ч., практические занятия – 40 ч. самостоятельной работы – 6 часов</p>			
<i>3 курс, 6 семестр</i>			

<p>Раздел 4 Анализ результатов деятельности структурного подразделения</p>		
<p>Тема 4.1. Деятельность структурного подразделения и анализ её результатов</p>	<p>Содержание</p>	
<p>1.</p>	<p>Организация производственного и технологического процесса Основы организации производственных и технологических процессов. Производственный и технологический процесс и поток. Типы производства. Механизация и автоматизация технологического процесса. Виды и состав операций. Понятие о производственном и технологическом процессе.</p>	<p>2</p>
<p>2.</p>	<p>Организация и нормирование труда Организация, нормирование и оплата труда на предприятии. Основы технологического нормирования. Виды норм труда. Изучение затрат рабочего времени. Методы нормирования труда. Формы и системы оплаты труда работника</p>	<p>2</p>
<p>3.</p>	<p>Себестоимость, прибыль, рентабельность Сущность, структура и виды себестоимости. Классификация затрат. Прибыль: виды, порядок расчета и использования. Рентабельность. Метод директ-костинг (direct-costing)</p>	<p>2</p>
<p>4.</p>	<p>Основные показатели деятельности предприятий Качественные и количественные показатели. Выручка, операционные расходы, EBITDA, прочие расходы, чистая прибыль, рентабельность, денежный поток, дебиторская задолженность, точка безубыточности, средний чек.</p>	<p>2</p>
<p>5.</p>	<p>Практическое занятие. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений Выработка практических навыки в области разработки и проектирования структур управления организацией; выстроенные взаимосвязи внутри организационных структур; определение уровней управления; закрепление теоретические знаний, формирование умений через выполнение заданий.</p>	<p>2</p>
<p>6.</p>	<p>Практическое занятие. Виды организационных структур Анализ организационной структуры предприятия. Составление сравнительной таблицы характеризующая основные типы организационных структур управления.</p>	<p>2</p>
<p>7.</p>	<p>Практическое занятие. Расчет показателей использования основных средств Формирование умений расчета амортизационных отчислений, расчета среднегодовой стоимости основных фондов, расчета показателей использования основных средств. Выработка навыки проведения анализа использования основных фондов.</p>	<p>2</p>
<p>8.</p>	<p>Практическое занятие. Расчёт показателей использования оборотных средств Выполнение расчетов показателей использования оборотных средств и материальных ресурсов организации (предприятия). Краткие теоретические сведения. Название. Расчет. Характеристика. Коэффициент оборачиваемости.</p>	<p>2</p>

9.	Практическое занятие. Расчет эффективности капитальных вложений Расчёт эффективности капитальных вложений. Экономический эффект от капитальных вложений.	2
10.	Практическое занятие. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу Формирование умений расчета трудоемкости и выработки одного рабочего и одного работающего на предприятии, определение норм времени и норм выработки, расчет полезного фонда рабочего времени. Выработка навыков проведения анализа эффективности труда на предприятии.	2
11.	Практическое занятие. Проведение анализа анкет по изучению запросов потребителей Формирование умений составления анкет для изучения запросов потребителей, анализа полученной информации в целях применения ее для планирования ассортимента услуг.	2
12.	Практическое занятие. Расчет технически обоснованных норм Составление фактический и нормальный балансы рабочего времени, возможные организационно-технические мероприятия, ликвидирующие существующие потери рабочего времени; определение (где это необходимо) нормативы на обслуживание рабочего места, на отдых и личные надобности	2
13.	Практическое занятие. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда Расчет заработной плату работников при различных формах оплаты труда: сдельной и повременной. Сдельная оплата труда: простая сдельная (прямая), сдельно-премиальная.	2
14.	Практическое занятие. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда Расчет повременной и сдельной форм оплаты труда. Тарифная (простая)повременная система оплаты труда. Примеры расчета заработной платы работников по повременной и сдельной системам оплаты труда.	2
15.	Практическое занятие. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы Расчет среднемесячной заработной платы. Среднемесячная заработная плата работников	2
16.	Практическое занятие. Порядок организации заработной платы. Переход на коллективный подряд по теме “Организация заработной платы” Изучение порядка организации заработной платы при бригадном подряде и умение распределять бригадный заработок между членами бригады с использованием коэффициентов трудового участия.	2
17.	Практическое занятие. Расчет заработной платы различных категорий работников Формирование умений расчета средней заработной платы, заработной платы по сдельным и повременным формам оплаты труда. Выработка навыков проведения анализа использования фонда заработной платы на предприятии.	2
18.	Практическое занятие. Планирование численности и заработной Расчет среднесписочной численности персонала, производительности труда, фонда заработной платы, средней заработной платы.	2

	19.	Практическое занятие. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости Составление издержек производства и реализации продукции; отраслевые особенности структуры себестоимости; составление калькуляционной себестоимости продукции.	2
	20.	Практическое занятие. Группировка затрат по калькуляционным статьям Применение в типовой группировке статьи калькуляции; цеховая, производственная себестоимость; калькулированные.	2
	21.	Практическое занятие. Расчет прямых затрат Расчет затрат на сырье и материалы, основную заработную плату. Распределение косвенных затрат.	2
	22.	Практическое занятие. Расчет экономических показателей работы предприятия Произведение расчета различных видов прибыли предприятия общественного питания, рентабельности (продукции, производства и др.)	2
	23.	Практическое занятие. Экспресс – анализ расчёта основных показателей предприятия общественного питания Определение прибыли от реализации продукции, объема капитальных вложений, экономическая эффективность, оборотные средства предприятия	2
	24.	Практическое занятие. Издержки производства и обращения Расчет фактического уровня издержек. Анализ издержек производства и обращения. Анализ уровня издержек предприятия. Расчет потребности в санспецодежде и её стоимости	2
	25.	Практическое занятие. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Документальное оформление, составление, проверка и бухгалтерская обработка документов на поступление продуктов в производство, реализации и отпуска готовой продукции.	2
	26.	Практическое занятие. Заполнение инвентаризационных описей и сличительных ведомостей по результатам инвентаризации на кухне Усвоение порядка проведения и документального оформления инвентаризации; отражения результатов инвентаризации в бухгалтерском учете; формирование умений: составлять документы по результатам инвентаризации; отражать результаты инвентаризации в учете. Составить инвентаризационную опись.	2
	27.	Практическое занятие. Отчетность буфетчиков. Документальное оформление и учет движения товаров, готовых изделий собственного производства, тары Составление товарного отчета; проведение приемки товара, проверка и бухгалтерская обработку отчета	2
	28.	Практическое занятие. Оформление табеля учета рабочего времени работников Составление табеля учета использования рабочего времени административно-управленческого и прочего общехозяйственного персонала	2
Итого за 6 семестр 56 часов, из них занятий во взаимодействии с педагогом: 56 ч, в том числе теоретические занятия -8 ч., практические занятия – 48 ч			

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 8 ч, в том числе консультация 2 ч.	
Учебная практика Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	36
Производственная практика Виды работ 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	108
Экзамен по ПМ 04.	6
Всего	336

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение
Кабинет организации производства № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО))-25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Алексеев, С. Г. Экономика и организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / С. Г. Алексеев, Р. Д. Алексеева, С. Ю. Бадмаева. — 2-е изд. доп. и перераб. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-89230-837-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/236078>

Кипервар, Е. А. Экономика и организация труда на предприятии : учебное пособие / Е. А. Кипервар, А. Е. Мрачковский, А. И. Чумаков. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-8149-3116-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/186948>

Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/327155>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 04.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 4.							
Тема 4.1.	1,2	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.

МДК 04.01.	1,2	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость экзамена Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 04.	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Характерис тика Аттестацио нный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный контроль	зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Зачтено/не зачтено (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПП 04.	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Характерис тика Аттестацио нный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный контроль	Дифференциров анный зачёт	Задание для дифференцированно го зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ. 04	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость экзамена	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

						Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	
--	--	--	--	--	--	---	--

*Результаты освоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

17) ЗУН - в баллах (2-5)

18) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/занятий; - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией;</p>	

	допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует	

<p>трудового коллектива</p>	<p>научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением</p>

	<p>викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	студентов
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.2. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения программы обучающийся должен:

Владеть навыками	планирования основных показателей производственного процесса;
------------------	---

	<p>оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p>

	<p>осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>вести учет рабочего времени</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; – структура издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей, – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, – способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, – учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

Конкретизированные требования по учебной практике

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 4.1.	<p>Навыки: – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:
объем образовательной программы 36 часов;
промежуточная аттестация в форме зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля ПМ. 04.	Всего часов
1	2	3
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. 09. ЛР 3,4,7,11	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	34
Зачёт		2
Всего:		36

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование тем программы учебной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Организация работы структурного подразделения		36
Тема 1.1. Организационная структура предприятия.	Содержание:	6
	1 Управление как вид профессиональной деятельности Понятие и сущность управления. Предмет, метод и задачи науки управления. Понятие системы управления предприятием. Особенности сельскохозяйственного производства как объекта управления.	6
	2 Участие в планировании структурного подразделения Организация труда на предприятиях общественного питания. Научная организация труда в общественном питании. Совершенствование форм разделения и кооперации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Составление плана объема ТО и ТО по ПСП.	6
	3 Организация работы структурного подразделения Факторы, влияющие на организацию производства предприятий общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания. Взаимосвязь между подразделениями предприятий. Состав подразделений, структура и принципы управления.	6
	4 Руководство работой структурного подразделения Дать определение понятиям: структура управления; структурное подразделение; звено. Требования, предъявляемые к организационным структурам управления. Линейная структура управления.	6
	5 Анализ процесса и результатов работы подразделения Оценивание качества и достоверности исходной информации. Анализ производственно-торговой деятельности: анализ выполнения плана и динамики товарооборота; анализ выполнения плана и динамики выпуска собственной продукции; анализ влияния факторов на развитие товарооборота и выпуск собственной продукции; анализ качества и комплексности выпуска продукции, анализ выбора ассортимента блюд; сравнительный анализ показателей производственно-торговой деятельности подразделений предприятия общественного питания; оперативный анализ товарооборота и выпуска собственной продукции на предприятии общественного питания. Анализ издержек предприятия общественного питания. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания. Анализ финансового состояния предприятия. Обобщение результатов анализа и разработка мероприятий по улучшению деятельности.	6
	6 Оценки экономической эффективности производственной деятельности	4

		<p>Эффективная деятельность предприятия. Обобщающие показатели эффективности деятельности предприятия в целом определяются сопоставлением объема всех средств предприятия и совокупного результата его деятельности. Рентабельность всего капитала (активов) предприятия.</p> <p>Производственные ресурсы предприятия общественного питания. Понятие и классификация ресурсов.</p>	
Зачёт			2
Всего:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование	Оснащение
Кабинет организации производства № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО)-25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Алексеев, С. Г. Экономика и организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / С. Г. Алексеев, Р. Д. Алексеева, С. Ю. Бадмаева. — 2-е изд. доп. и перераб. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-89230-837-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236078>

Кипервар, Е. А. Экономика и организация труда на предприятии : учебное пособие / Е. А. Кипервар, А. Е. Мрачковский, А. И. Чумаков. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-8149-3116-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186948>

Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения практических занятий учебной практики, текущего и промежуточного контроля,

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 04.	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Характеристика Аттестационный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный контроль	Зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Зачтено/не зачтено Дихотомическая оценка ОК, ПК.

*Результаты освоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

19) ЗУН - в баллах (2-5)

20) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачет</p>

	<p>понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину</p>	

<p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные</p>	

	<p>вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах,</p>	

	<p>исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется</p>	

	<p>исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими</p>	

	объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной,	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов

	межрелигиозной почве.	
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 4.) Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.3. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Владеть навыками	планирования основных показателей производственного процесса;
------------------	---

	<p>оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,</p> <p>планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</p> <p>принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,</p> <p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</p> <p>расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверка товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформление документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p>

	<p>осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>вести учет рабочего времени</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; – структура издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей, – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, – способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, – учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

Конкретизированные требования по производственной практике

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 4.1.	<p>Навыки: – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Умения: – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p>

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:

объем образовательной программы 108 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов производственной практики профессионального модуля ПМ. 04.	Всего часов
1	2	3
ОК 01. ОК 09. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ЛР 3. ЛР 4. ЛР 7. ЛР 11.	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	106
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		108

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала.	Объем часов												
1	2	3												
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		106												
Тема 1. Планирование работы структурного подразделения	<p>Содержание:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="560 560 645 775">1</td> <td data-bbox="645 560 1877 775"> <p>Ведение Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка ресторана. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011.</p> </td> <td data-bbox="1877 560 2013 775">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 775 645 1031">2</td> <td data-bbox="645 775 1877 1031"> <p>Ознакомление со структурным подразделением торговой организации. <i>Ознакомление со спецификой производственной деятельности организации, технологическими процессами и режимом производства блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий. Установление характеристики предприятия общественного питания по организационно-правовой форме, месторасположения, вида и типа, специализации, формы продажи.</i> Ознакомление с режимом работы организации и организацией охраны труда. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации. Разработка предложения по улучшению режима и условий работы организации (при необходимости).</p> </td> <td data-bbox="1877 775 2013 1031">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 1031 645 1222">3</td> <td data-bbox="645 1031 1877 1222"> <p>Организация рабочих мест в производственных помещениях Организация рабочих мест и труда в производственных помещениях. Ознакомление с нормами оснащённости цехов, основными технологическими процессами, осуществляемыми в цехах, требованиями к размещению оборудования. Изучение квалификационного состава работников. <i>Проверка рабочего состояния оборудования предприятия.</i> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p> </td> <td data-bbox="1877 1031 2013 1222">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 1222 645 1402">4</td> <td data-bbox="645 1222 1877 1402"> <p>Ознакомление с документацией регламентирующей персонал Ознакомления с квалификационными требованиями к работникам предприятий общественного питания, нормативными документами их устанавливающие. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством, составление штатного расписания (учебный вариант) Ознакомление со структурой штата работников предприятия общественного питания, графиком выхода на работу. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.</p> </td> <td data-bbox="1877 1222 2013 1402">6</td> </tr> </table>	1	<p>Ведение Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка ресторана. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011.</p>	6	2	<p>Ознакомление со структурным подразделением торговой организации. <i>Ознакомление со спецификой производственной деятельности организации, технологическими процессами и режимом производства блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий. Установление характеристики предприятия общественного питания по организационно-правовой форме, месторасположения, вида и типа, специализации, формы продажи.</i> Ознакомление с режимом работы организации и организацией охраны труда. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации. Разработка предложения по улучшению режима и условий работы организации (при необходимости).</p>	6	3	<p>Организация рабочих мест в производственных помещениях Организация рабочих мест и труда в производственных помещениях. Ознакомление с нормами оснащённости цехов, основными технологическими процессами, осуществляемыми в цехах, требованиями к размещению оборудования. Изучение квалификационного состава работников. <i>Проверка рабочего состояния оборудования предприятия.</i> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p>	6	4	<p>Ознакомление с документацией регламентирующей персонал Ознакомления с квалификационными требованиями к работникам предприятий общественного питания, нормативными документами их устанавливающие. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством, составление штатного расписания (учебный вариант) Ознакомление со структурой штата работников предприятия общественного питания, графиком выхода на работу. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.</p>	6	
1	<p>Ведение Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка ресторана. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011.</p>	6												
2	<p>Ознакомление со структурным подразделением торговой организации. <i>Ознакомление со спецификой производственной деятельности организации, технологическими процессами и режимом производства блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий. Установление характеристики предприятия общественного питания по организационно-правовой форме, месторасположения, вида и типа, специализации, формы продажи.</i> Ознакомление с режимом работы организации и организацией охраны труда. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации. Разработка предложения по улучшению режима и условий работы организации (при необходимости).</p>	6												
3	<p>Организация рабочих мест в производственных помещениях Организация рабочих мест и труда в производственных помещениях. Ознакомление с нормами оснащённости цехов, основными технологическими процессами, осуществляемыми в цехах, требованиями к размещению оборудования. Изучение квалификационного состава работников. <i>Проверка рабочего состояния оборудования предприятия.</i> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p>	6												
4	<p>Ознакомление с документацией регламентирующей персонал Ознакомления с квалификационными требованиями к работникам предприятий общественного питания, нормативными документами их устанавливающие. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством, составление штатного расписания (учебный вариант) Ознакомление со структурой штата работников предприятия общественного питания, графиком выхода на работу. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.</p>	6												

	Самостоятельное составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов (учебный вариант). Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	
5	Планирование работы структурного подразделения. Ознакомление с планами работы подразделения (годовым, квартальным и на ближайший рабочий день). Установление экономических показателей плана. Участие в работе по краткосрочному планированию. Анализ плана работы подразделения и разработка предложений по его совершенствованию. <i>Разработка плана меню.</i> Организация работы коллектива исполнителей. <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.</i> Оценивать потребности, обеспечения наличия материальных и других ресурсов. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
6	Разработка различных видов меню, блюд. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню. Контролирование соблюдения регламентов и стандартной организации питания, отрасли. Определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. Организация рабочих мест различных зон кухни. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса.	6
7	Разработка различных видов меню, блюд. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню. Контролирование соблюдения регламентов и стандартной организации питания, отрасли. Определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. Организация рабочих мест различных зон кухни. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса.	6
8	Разработка различных видов меню, блюд. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню. Контролирование соблюдения регламентов и стандартной организации питания, отрасли. Определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. Организация рабочих мест различных зон кухни. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей	6

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса.	
Тема 1.2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения	Содержание:		6
	1	Учет рабочего времени и норм выработки. Разработка и ведение табеля учёта рабочего времени работника с соблюдением правил и принципов разработки табеля учета рабочего времени. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. <i>Контроль выполнения помощником повара заданий.</i> Составление графиков работы с учетом потребности организации питания.	6
	2	Особенности оплаты труда работников предприятий общественного питания. Ознакомление с порядком исчисления среднего заработка. Расчет заработной платы различным категориям работников при различных формах оплаты труда.	6
	3	Методика расчета выхода продукции. Выполнение расчёта выхода готовой продукции в ассортименте. <i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Заполнение товарной накладной. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> <i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Расчёт по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции; ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Организация документооборота.	6
4	Калькуляция цен. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения свободных розничных цен на блюда. Составление калькуляции стоимости готовой продукции. Планирование, организация, контроль и оценивание работы подчиненного персонала.	6	
Тема 1.3. Принятие управленческих решений	Содержание:		6
	1	Требования к управленческим решениям Ознакомление с порядком принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Определение соответствия управленческих решений, принятых в организации технологическим требованиям, которые являются гарантией качества и результативности. Предупреждение фактов хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины.	6
	2	Установление типов принимаемых управленческих решений. Выявление этапов принятия решений в структурном подразделении и наиболее распространенных проблем и вопросов, по которым принимаются решения. Управление конфликтными ситуациями, разработка и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.	6
3	Процесс принятия управленческих решений. Ознакомление с процессом принятия решений. Моделями и методами принятия решений, и стилями принятия решений. Участие в принятии решений по проблемам организации. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.	6	

	4	Реализация управленческих решений Самостоятельное принятие решений и доведение их до руководства подразделения. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
	5	Реализация управленческих решений Самостоятельное принятие решений и доведение их до руководства подразделения. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	6
	6	Реализация управленческих решений Самостоятельное принятие решений и доведение их до руководства подразделения. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	4
Дифференцированный зачёт			2
Всего:			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Алексеев, С. Г. Экономика и организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / С. Г. Алексеев, Р. Д. Алексеева, С. Ю. Бадмаева. — 2-е изд. доп. и перераб. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-89230-837-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/236078>

Кипервар, Е. А. Экономика и организация труда на предприятии : учебное пособие / Е. А. Кипервар, А. Е. Мрачковский, А. И. Чумаков. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-8149-3116-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186948>

Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП 04.	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Характеристика Аттестационный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК.01 ОК 09. ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.

*Результаты освоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

21) ЗУН - в баллах (2-5)

22) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета на производственной практике</p>

<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий;</p>	

	<p>дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены</p>	

	<p>недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими</p>	

	<p>объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы

Приложение 1.5
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 12901 КОНДИТЕР**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 12901 КОНДИТЕР

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 5) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 12901 Кондитер и соответствующие профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практически опыт в	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	---

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных</p>

	<p>задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;</p>

	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты;

- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.5.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объем образовательной программы 348 часа, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом – 130 часов

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 144 часа

промежуточная аттестация – 14 часов;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	В том числе консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 05.01. Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий									
ПК 5.1. ПК 5.3. 5.4. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	102	82	60 ч., из них 32 -пр.зан 28 ч. - лаб зан.	-	20	-	-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов, конфет и десертов разнообразного ассортимента.	52	48	38 ч., из них 14 ч. -пр. зан 24 ч. – лаб.зан.	-	4			
Всего по МДК 05.01		154	130	98 (пр зан. – 46, лаб з. – 52 ч.)	-	24			
экзамен по МДК. 05.01		8	8				2		
Итого по МДК 05.01.		162							
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Учебная практика (УП. 05)	36		-	-			36	
ПК 5.1. – 5.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 3,4,5,7,11	Производственная практика (ПП. 05)	144		-	-				144
Промежуточная аттестация:									
1) зачёт по УП.05									
2) дифференцированный зачёт по ПП 05.									
3) экзамен по ПМ. 05		6	6						
Всего:		348	144	98	-	24	2	36	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 05)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 курс, 1 семестр			
МДК 05.01. Основы технологических процессов приготовления мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий			
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Организация работы кондитерского и мучного цеха.	Содержание:		
	1 Организация работы кондитерского и мучного цеха. Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха. Организация работ на различных участках цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, требования к личной гигиене персонала. Нормативно-технологические документы, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	2 Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера. Машины и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Подготовка к работе. Характеристика, подготовка к работе производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов.	2	3
	3 Практическое занятие. Подготовка кондитерского сырья к производству. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Подбор основных и дополнительных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Товароведческая характеристика, оценка качества продуктов. Анализ ассортимента региональных видов сырья и продуктов.	2	3
	4 Практическое занятие. Современное сырье для кондитерского производства. Ознакомление с ассортиментом, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения современного сырья для кондитерского производства, выбор сырья с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости. Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими	2	3

		требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	5	Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Взаимозаменяемость сырья. Расчет необходимого количества сырья. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использование региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
	6	Практическое занятие. Классификация видов теста и способов разрыхления. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, для диетического питания. Составление классификации видов теста. Заполнение таблицы «Характеристика способов разрыхления теста».	2	3
Тема 1.2. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание			
	7	Дрожжевое тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом, дрожжевого слоеного теста.	2	2
	8	Практическое занятие. Составление технологических схем. Работа со Сборником рецептур. Разработка и составление технологических схем приготовления теста различными способами.	2	3
	9	Приготовление фаршей и начинок. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
	10	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы.	2	3
	11	Простые хлебобулочные изделия. Методы приготовления хлебобулочных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Комплектация, подготовка к реализации, условия и сроки хранения.	2	2
	12	Изделия из теста с фаршем. Изделия жареные во фритюре. Методы приготовления изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству	2	2

		изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных и жареных изделий. Комплектация, подготовка к реализации, условия и сроки хранения.		
13		Практическое занятие. Работа со Сборником рецептов. Подбор рецептов, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
14		Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Расчет необходимого количества сырья. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий. Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
15		Блины. Оладьи. Кексы. Изделия из слоёного теста. Методы приготовления изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Комплектация, подача, подготовка к реализации, условия и сроки хранения.	2	2
16		Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Расчет необходимого количества сырья. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Использование региональных, сезонных продуктов для приготовления изделий. Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
17		Практическое занятие. Изучение ассортимента чувашских национальных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий.	2	3
18-20		Лабораторное занятие. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом определенной консистенции вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - оформление хлебобулочных изделий; - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. Определение степени готовности хлебобулочных изделий при	6	3

		выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента хлебобулочных изделий, новых производственных технологий; подготовка рефератов, сообщений, презентаций	10	3
Тема 1.3. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.		Содержание:		
	21	Пресное сдобное тесто. Блинчатое тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного, блинчатого теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	22	Песочное тесто. Пряничное тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	23	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
	24	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
	25-27	Лабораторное занятие. Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов;	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Ознакомление с принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям.</p>		
28	<p>Бисквитное тесто.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.</p>	2	2
29	<p>Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	2	3
30-32	<p>Лабораторное занятие. Бисквитное тесто, изделия из него.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками</p>	6	3

	отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.		
33	Заварное тесто. Воздушное тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного и воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
34	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
35-36	Лабораторное занятие. Заварное и воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <i>Соблюдение технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента</i> Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.	4	3
37	Пресное слоеное тесто. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	2	2

	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
38	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
39-41	Лабораторное занятие. Пресное слоеное тесто, изделия из него. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <i>Соблюдение технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента</i> Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста, новых производственных технологий, выполнение рефератов, подготовка сообщений, презентаций; 2) составление технологических схем; 3) решение задач на расчёт сырья;	10	3
Итого за 1 семестр – 102 ч., из них: Занятий во взаимодействии с педагогом – 82 ч , в том числе практических занятий – 32 часа, лабораторные занятия – 28 часов Самостоятельные работы обучающихся – 20 часов.			
1 курс, 2 семестр			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации пирожных, тортов,			

конфет и десертов разнообразного ассортимента.				
Тема 2.1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание			
	1	Отделочные полуфабрикаты. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов, помады, кремов, глазурей, посыпок, украшений из мастики, карамели, шоколада. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака. Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	2	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
	3	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента отделочных полуфабрикатов; 2) подбор иллюстраций по способам отделки и декорирования изделий.		2	3
Тема 2.2. Технология приготовления пирожных и тортов	Содержание			
	4	Пирожные. Последовательность выполнения технологических операций при работе с шоколадом. Методы приготовления и подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	5	Пирожные.	2	2

		Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада. Взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой. Темперирование шоколада. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием. <i>Соблюдение технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</i>		
6	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		2	3
7	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		2	3
8-10	Лабораторное занятие. Приготовление пирожных. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i>		6	3
11-13	Лабораторное занятие. Приготовление пирожных. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;		6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i></p>		
14	<p>Торты. орты: понятие, классификация, ассортимент, рецептуры. Методы приготовления тортов бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, комбинированных, муссовых. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток, ассортимент и цены на торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей.</p>	2	2
15	<p>Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Подбор рецептур, расчет на заданное количество полуфабрикатов и изделий. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	2	3
16-18	<p>Лабораторная работа. Приготовление тортов. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки,</p>	6	3

		оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. Составление портфолио на кондитерскую продукцию.		
	19	Практическое занятие. Выбор способов отделки и декорирования кондитерских изделий. Характеристика, выбор способов отделки и декорирования изделий. Анализ современных тенденций в отделке и декорировании изделий. Подбор способов отделки и декорирования в зависимости от тематики изделий.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение творческой работы (зарисовка изделия или элементов оформления, выполнение макета демонстрационного изделия, подбор иллюстраций и пр.).	2	3
Тема 2.3. Технология приготовления конфет и десертов	20	Конфеты. Десерты. Конфеты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Десерты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	21- 23	Лабораторное занятие. Приготовление десертов. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности полуфабрикатов; - оформление десертов; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества десертов.	6	3
	24	Практическое занятие. Методика разработки новых и фирменных изделий. Новые и фирменные изделия: понятие, основные принципы разработки, нормативно-технологические документы. Разработка проекта изделия.	2	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК. 05.01			8 (в т.ч. консультации – 2 часа)	3
Итого за 2 семестр – 60 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 48 часов (из них практических занятий – 14 ч. лабораторных занятий – 24 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;				

промежуточная аттестация – 8 ч.		
Итого по МДК. 05.01 - 102 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 82 часа (из них теоретическое обучение – 22ч., практических занятий – 46 ч., лабораторных занятий – 52ч.); самостоятельной работы обучающегося – 24 ч; Промежуточная аттестация– 8 ч., в том числе 2 ч консультации		
Учебная практика Виды работ и трудовые действия Виды работ и трудовые действия - подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - рациональная организация, проведение уборки рабочего места, выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - приготовление хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранение, порционирование(комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - <i>составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;</i> - <i>приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i> Промежуточная аттестация – зачёт	36	3
Производственная практика Виды работ и трудовые действия: - подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - хранение отделочных полуфабрикатов; - приготовление хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - <i>изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i> - хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	144	3

- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Экзамен по ПМ. 05	6	
всего 348 часов, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем – 130 часов (в том числе лабораторных занятий – 52 ч., практических занятий – 46 ч); самостоятельной работы обучающегося – 24 ч.; учебной практики – 36 часа производственной практики – 144 часа промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 05.01. – 8 ч. (в том числе 2 ч. – консультации) и экзамена по ПМ 05 – 6 ч.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Лаборатория «Учебный кондитерский цех», № 202	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный– 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт. Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Кутгер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт.

	Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфрокрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>

Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>

3.2.2. Нормативная литература:

- Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
- Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом
"Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК 05.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 5.1 ПК 5.3. ПК 5.4. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР.	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1 – 2.3.	1,2	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01-07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 05.01.	1,2	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежуточный	экзамен	Задания для экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 05							

УП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестационные листы Характеристика, отчет	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	зачёт/незачёт Оценка ОК, ПК
ПП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестационные листы Отчёт по практике, характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачет	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка ЗУН (2-5) Оценка ОК, ПК
ПМ. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

23) ЗУН - в баллах (2-5)

24) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p align="center">ПК 5.1</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 (санспецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– 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.</p>	
---	--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
ЛР 5	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы</p>

	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Булочки в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - заварные;
 - воздушные;
 - миниатюры.
28. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики УП.05
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 12901 КОНДИТЕР

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 5) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 12901 Кондитер и соответствующие профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы студент должен

Иметь практически опыт в	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	---

Конкретизированные требования

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных</p>

	<p>задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;</p>

	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты;

- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.5.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Всего часов
1	2	3
ПК.5.1. - ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	34
Зачёт		2
Всего:		36

3.2. Содержание обучения по программе учебной практики профессионального модуля (ПМ. 05)

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		36	
<p>Тема 1.1.</p>	<p>Содержание:</p>		
<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>1 Приготовление изделий из дрожжевого теста. Подготовка рабочего места Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p>	6	3
	<p>Содержание:</p> <p>2 Приготовление изделий из без дрожжевого теста. Подготовка рабочего места Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления без дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий;</p>	6	3

	<p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>		
	Содержание:	6	3
3	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранение, подготавливание отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термо стабильные начинки и пр.</p> <p>Применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>Приготовление желе; нарезание, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варка сахарного сиропа для промочки изделий; - варка сахарного сиропа и проверка его крепости (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража; - приготовление жжёного сахара; посыпки; помады, глазури; крема с учетом требований к безопасности готовой продукции; определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. <p>Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения.</p> <p>Моделирование из мастики и марципана.</p> <p>Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовление мастики и марципана. Применение и комбинирование различных методы подготовки отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана.</p> <p>Изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели.</p> <p>Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Темперирование шоколада.</p> <p>Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели.</p>		

	Содержание:	6	3
4	Приготовление пирожных и тортов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
5	Приготовление десертов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление десертов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и оформление десертов. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества десертов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения десертов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
6	Приготовление конфет. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление конфет. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление конфет. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества конфет, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения конфет с учетом требований по безопасности готовой продукции.	4	3
Зачет		2	2-3
Итого:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства № 305	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная - 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. Проект – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 202	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф) – по 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Интерактивная доска – 1шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Конвекционная печь – 5 шт. Микроволновая печь – 5 шт. Расстоечный шкаф – 1 шт. Плита электрическая – 6 шт Шкаф холодильный – 3 шт. Шкаф морозильный– 2 шт. Шкаф шоковой заморозки – 2 шт.

	<p> Льдогенератор – 1 шт. Тестораскаточная машина – 1 шт. Планетарный миксер – 5 шт. Тестомесильная машина – 2 шт. Куттер – 3 шт. Соковыжималки – 1 шт. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт. Газовая горелка – 3 шт. Термометр инфрокрасный – 6 шт. Термометр со щупом – 3 шт. Овоскоп – 1 шт. Нитраттестер – 1 шт. Стол производственный с моечной ванной – 1 шт. Стеллаж передвижной – 33 шт. Моечная ванна двухсекционная – 1 шт. </p>
<p> Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36 </p>	<p> Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Проектор- 1 шт.; компьютер – 1 шт., лабораторное оборудование: аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор ареометров – 1 шт., баня комбинированная лабораторная – 1 шт., весы технические с разновесами – 1 шт., весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт., колонка адсорбционная – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр милливольтметр – 2 шт., печь тигельная – 1 шт., спиртовка – 1 шт., столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., установка для титрования – 1 шт., центрифуга демонстрационная – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: бюксы – 1 шт., бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., воронка лабораторная – 1 шт., колба коническая разной емкости – 1 шт., колба мерная разной емкости – 1 шт., ружки фарфоровые – 1шт., палочки стеклянные – 1 шт., пипетка глазная - 1 шт., пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., пробирки – 20 шт., стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., ступка и пестик - 1 шт., тигли фарфоровые - 1 шт., цилиндры мерные - 1 шт., чашка выпарительная – 1 шт.; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., бумага фильтровальная – 1 шт., вата гигроскопическая – 1 шт., груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., держатель для пробирок – 1 шт., ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., кристаллизатор - 1 шт., ножницы – 15 шт., палочки графитовые – 1 шт., трубки резиновые соединительные – 1 шт., </p>

	штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., щипцы тигельные – 1 шт., фильтры беззольные - 1 шт., трубки стеклянные – 1 шт., трубки хлоркальциевые – 1 шт., стекла часовые – 1 шт., эксикатор – 1 шт.
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>

Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>

3.2.2. Нормативная литература:

- Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
- Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама»" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения практических занятий учебной практики, текущего и промежуточного контроля:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник Практики. Аттестационные листы Характеристика, отчет	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	зачёт/незачёт Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

25) ЗУН - в баллах (2-5)

26) дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике.</p>

	<p>для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете по учебной практике.</p>
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 5	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением

	<p>викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	студентов
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Булочки в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - заварные;
 - воздушные;
 - миниатюры.
28. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики ПП.05
ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 12901 КОНДИТЕР

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 12901 КОНДИТЕР

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД 5) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В рамках основной профессиональной образовательной программы СПО обучающиеся осваивают профессию 12901 Кондитер и соответствующие профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы студент должен

Иметь практически й опыт в	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--------------	---

Конкретизированные требования

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий</p>

	<p>для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>
	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p>
	<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
	<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
	<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>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</p>

Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
	<p>Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте</p>

кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

	<ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

	<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ПК 5.5.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и

тортов

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

Знания:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного

	ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 144 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы
1	2	3
ПК.5.1. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5, 7,11	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
ПК.5.1. ПК 5.3. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
ПК.5.1. ПК 5.4. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	42
ПК.5.1. ПК 5.2. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,7,5,11	Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
ПК.5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	30
ПК 5.1 – ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		144

3.2. Содержание обучения по программе производственной практики профессионального модуля (ПМ. 05)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		12	
<p>Тема 1.1. Организация работы производства</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация работы кондитерского цеха. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Ознакомление с правилами производственной и технологической дисциплины, с нормативно-технологической документацией на продукцию общественного питания. Ознакомление с техникой безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятии. Ознакомление с правилами подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выбора моющих и дезинфицирующих средств. Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Ознакомление с процессом мытья вручную и в посудомоечной машине, хранения посуды, инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты. Ознакомление с правилами мытья и стерилизации кондитерских мешков.</p>	6	3

	2	<p>Организация работы мучного цеха. Ознакомление с организацией работы мучного цеха на предприятии. Ознакомление с правилами подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кулинарных изделий, выбора моющих и дезинфицирующих средств. Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Ознакомление с процессом мытья вручную и в посудомоечной машине, хранения посуды, инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты. Технологическое оборудование мучного и кондитерского цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе, проверка технологического оборудования, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; соблюдение правил мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Инвентарь и приспособления кондитерского и мучного цеха. Ознакомление с инвентарем и приспособлениями мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка производственного инвентаря, инструментов: выбор, рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе, проверка производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; владение техникой ухода; соблюдение правил мытья.</p>	6	3
<p align="center">Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		36		
<p align="center">Тема 2.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста</p>	3	<p>Содержание: Приготовление простых хлебобулочных изделий. Подготовка к использованию сырья: оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ; их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Ознакомление с правилами оформления заявки на склад. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка отделочных полуфабрикатов; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий; - оформление хлебобулочных изделий. <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
4	<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
5	<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, жарение, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
6	<p>Приготовление блинов и оладий.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p>	6	3

	<p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес теста; - жарение блинов и оладий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
7	<p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок; - слоение дрожжевого теста для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
8	<p>Приготовление чувашских национальных изделий.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав чувашских национальных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления чувашских национальных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
<p>Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		42	
<p>Тема 3.1. Содержание:</p>			

Приготовление изделий из бездрожжевого теста	9	<p>Приготовление изделий из пресного сдобного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление пресного сдобного и блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
	10	<p>Приготовление изделий из пряничного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление песочного теста; <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
	11	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; 	6	3

	<p>- приготовление бисквитного теста; вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
12	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготовка продуктов;</p> <p>- приготовление изделий из пресного слоеного теста; вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
13	<p>Приготовление изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготовка продуктов;</p> <p>- приготовление из заварного и воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления</p>	6	3

		готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
	14	Приготовление изделий из заварного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление из заварного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
	15	Приготовление изделий из воздушного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление из воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
			12	
Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 4.1.	Содержание:			

Приготовление отделочных полуфабрикатов	16	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление желе; - нарезание, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения; - варка сиропа для промочки изделий, сиропа для помады, сиропа для карамели, для тиража, жженного сахара; - приготовление посыпки; - приготовление помады, глазури; - приготовление кремов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. <p>Использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Хранение, подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гелей, глазури, посыпок, фруктовых смесей, термостабильных начинок и пр. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов.</p>	6	3
	17	<p>Моделирование из мастики и марципана. Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки мастики и марципана. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ. Изготовление демонстрационных изделий из шоколада. Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада. Темперирование шоколада. Выбирать, применять и комбинировать различные методы подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Изготовление демонстрационных изделий из карамели. Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели. Выбирать, применять и комбинировать различные методы подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p>	6	3
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента			30	
Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов	Содержание:			
	18	Приготовление пирожных и тортов бисквитных.	6	3

	<p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>		
19	<p>Приготовление песочных и слоеных тортов и пирожных.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3
20	<p>Приготовление заварных и воздушных тортов и пирожных.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; 	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>		
21	<p>Приготовление десертов.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление десертов; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий.</p>	6	3
22	<p>Приготовление конфет.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, оценка готовности изделий; - оформление конфет; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки,</p>	6	3

		оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий.		
Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			10	
Тема 6.1. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание:		6	3
	23	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: проверка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование, сервировка и презентация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, режимов хранения; выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Ведение расчетов с потребителями.		
	24	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи: расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применение контрольно-кассовых машин при оформлении платежей; принятие оплаты наличными деньгами; принятие и оформление безналичных платежей; составление отчета по платежам. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; визуальный контакт с потребителем; консультации потребителей с применением профессиональной терминологии; помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; решение ситуационных и проблемных задач в рамках своей компетенции.	4	3
Дифференцированный зачёт			2	2-3
Итого			144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>

Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>

3.2.2. Нормативная литература:

- Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.

- Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения практических занятий производственной практики, текущего и промежуточного контроля:

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 05	1,2,3	ОК 01- 07 ОК 09-10 ПК 5.1. – 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Аттестационные листы Характеристика, отчет	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

27) ЗУН - в баллах (2-5)

28) дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, 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; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	
--	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 5	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного	Индивидуальные беседы

	<p>развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Булочки в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - заварные;
 - воздушные;
 - миниатюры.
28. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты

Приложение 2
к ОПОП по специальности 43.02.13 Технология продуктов
общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Приложение 2.1
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 История России

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ЛР 1, ЛР 2, ЛР 6:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;	основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;

<p>анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>
--	--

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>

	<p>профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

1.2. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы - 40 часов

в том числе

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 34 часа,
- самостоятельной работы обучающегося - 4 часа,
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 История России

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего) <i>Виды самостоятельных работ:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1) работа с информационными ресурсами Интернет, сбор информации, подготовка сообщений, рефератов 2) выполнение письменного задания по решению заданного проблемного вопроса 	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - 2 часа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ. 01 История России

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века				
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века	Содержание учебного материала:		2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
1	Формирование новой российской государственности Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.			
	2	Государственно-политическое развитие Российской Федерации Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными ресурсами Интернет, подбор информации на тему «Плакаты социальной направленности за 1977-1980 гг.», подготовка сообщения на одну из тем: «Реформаторы новейшего времени и их судьбы», «Перестройка: мифы и реальность», «Гласность-важнейшее условие демократизации общества», «Советское искусство как зеркало общества», «Конфликтная «Карта планеты»: специфика региональных проблем безопасности в различных регионах мира и способов их решения. Мировые «центры силы»		2	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала		2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
3	Рыночная экономика «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.			
	4	Финансово – экономический кризис. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на проблемный вопрос по теме «События «балканского кризиса» 1985-1990 гг., подготовка сообщения и/или реферата на одну из тем: «Бархатные революции», «Окончание холодной войны», «От СССР к России», «РФ-суверенное государство: приобретения и потери», «Страны Европы: экономика, социальная жизнь, политическое устройство»		2	
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его	Содержание учебного материала:		2	ОК 01. ОК 02. ОК 04.
5	Кризис государственности на Северном Кавказе Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Радикальный исламизм и терроризм.			

преодоление		Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
	6	Чеченская война. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни.	2	
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
	7	Основные направления внешней политики Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Рассмотрение и анализ текстов договоров	2	
	8	Политика России в постсоветский период Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	
Тема 1.5. Наращение кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
	9	Наращение кризиса в Украине. Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	2	
	10	Национальное самоопределение в Крыму Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	2	
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
	11	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.	2	
	12	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования. О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры»	2	
	13	Тенденции сохранения традиций и «свобода совести» в России Место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира. «Свобода совести» в России Тенденции сохранения национальных, религиозных,	2	

		культурных традиций и «свобода совести» в России.		
Раздел 2. Россия и глобальный мир				
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации		Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ЛР 1,2,6
	14	Глобализация и ее последствия. Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях.		
	15	Мировой финансовый кризис Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие.	2	
	16	Войны, революции на Ближнем Востоке. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике		Содержание учебного материала	2	
	17	Россия в мировой экономике Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.		
18. Дифференцированный зачет			2	
Объем образовательной программы			40	
в том числе				
- занятий во взаимодействии с педагогом			34	
- самостоятельная работа обучающегося			4	
- промежуточная аттестация			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 28	Стол ученический - 15 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя – 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники

Всеобщая история : учебник / Т. В. Зайкина, Н. В. Зайцева, Г. М. Ипполитов, Т. В. Филатов. — Самара : ПГУТИ, 2021. — 227 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301226>

3.2.2. Дополнительные источники

Артемов, В. В. История в 2 ч. : учебник для СПО / В. В. Артемов, Ю. И. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 352 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

[-http://school-collection.edu.ni](http://school-collection.edu.ni)

- www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html - исторические источники на русском языке в

Интернете

- <http://hronos.km.ru/proekty/mgu/index.html> Библиотека электронных ресурсов Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова

- <http://mega.km.ru/> - Энциклопедия Кирилла и Мефодия

- <http://www.nlr.ru:8101/> - Российская Национальная библиотека

- <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека

- www.edu.ru – Российское образование федеральный портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Тема 1.1. – 1.6.	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение ВСР	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для ВСР Оценка эссе, сочинений	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2 Тема 2.1.- 2.2.	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос	Тест. Вопросы и задания для опроса.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 1, 2	1,2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для проведения дифференцированного зачёта:	Учебный журнал. Зачётная книжка Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- ЗУН:

- 1) в баллах (2-5)

- дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>психологию коллектива и психологию личности;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует знание приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;</p> <p>демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности;</p> <p>демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p> <p>демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;</p> <p>демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	<p>Текущий контроль: Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p> <p>Промежуточный контроль: выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска;</p> <p>выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p>	<p>демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>демонстрирует умение определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умение структурировать получаемую информацию;</p> <p>демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска;</p> <p>демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Собеседование, решения ситуационных задач</p> <p>Промежуточный контроль: выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
---	--	---

определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	<p>культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 1	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону.</p>	<p>Беседы Анкетирование Опрос Конкурс патриотических проектов</p>
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

	<p>инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	
ЛР 6	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

Приложение 2.2
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**СГ. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины СГ. 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык) является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР).

ОК 02, 04, 05, 09:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ЛР 9, 10, 12

ЛР 9. Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
строить простые высказывания о себе и	лексический и грамматический

<p>о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>
---	---

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 02.	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 98 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
Самостоятельная работа обучающегося	18
Объем учебной дисциплины, в том числе:	78
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	78
курсовая работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
2 курс, 3 семестр			
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала 1 Практическое занятие. Страна изучаемого языка. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов 2 Практическое занятие. Иностранный язык как средство международного общения Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» 3 Практическое занятие. Культура и обычаи страны изучаемого языка Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	 2 2 2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Традиционные праздники России и стран изучаемого языка»		2	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала 4 Практическое занятие. Образование и его роль в жизни человека Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов 5 Практическое занятие. Система образования в России Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту 6 Практическое занятие. Система образования в стране изучаемого языка	 2 2 2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12

		Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту		
	7	Практическое занятие. Роль образования в моей жизни. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
Самостоятельная работа обучающихся:		выполнение грамматических упражнений на тему «Глаголы в страдательном залоге»	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала			
Значение иностранного языка в освоении профессии	8	Практическое занятие. Значение иностранного языка в освоении профессии Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	9	Практическое занятие. Моя профессия. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту Групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия».	2	
	10	Практическое занятие. Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	2	
	11	Практическое занятие. Проблема выбора профессии. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		составление монолога «Мой рабочий день в техникуме»	
Тема № 1.4.	Содержание учебного материала			
Основы делового общения	12	Практическое занятие. Формы деловой коммуникации Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	13	Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	14	Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Составление делового письма – запрос информации, письма – заказ на товары, письма – подтверждение.	2	
	15	Практическое занятие. Основы делового общения Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	2	
	16	Практическое занятие. Правила ведения разговоров по телефону. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	2	
	17	Практическое занятие. Профессиональная документация	2	

		Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом.		
Самостоятельная работа обучающихся:			2	
- выполнение грамматических заданий, чтение и перевод инструкций.				
Всего за 3 семестр – 42 ч.				
- занятия во взаимодействии с преподавателем: 34 ч.				
в том числе практических занятий: 34 ч.				
- самостоятельная работа обучающихся – 8 ч.				
2 курс, 4 семестр				
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала			
	1	Практическое занятие. Рынок труда. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	2	Практическое занятие. Трудоустройство и карьера Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	
	3	Практическое занятие. Устройство на работу: анкета, резюме Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	4	Практическое занятие. Прием на работу. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	5	Практическое занятие. Профессии будущего. Работа с текстом: профессиональные качества работника моей специальности. Работа с грамматическим материалом Типы организаций питания и работа персонала	2	
Самостоятельная работа обучающихся: составление резюме и/или анкеты для устройства на работу			2	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир				
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала			
	6	Практическое занятие. Достижения и инновации в науке и технике Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
7	Практическое занятие. Великие умы человечества и их изобретения	2		

		Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», Ответы на вопросы		
	8	Практическое занятие. Отраслевые выставки Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» «Отраслевые выставки»/ «Посещение отраслевой выставки»	2	
Раздел 3. Профессиональное содержание				
Тема № 3.1. Техническая документация				
		Содержание учебного материала		
	9	Практическое занятие. Технологическая документация Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	10	Практическое занятие. Технологические карты. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	2	
	11	Практическое занятие. Соответствие изделия технологической карте Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия технологической карте». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Оценка качества изделия»	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических заданий по теме «Причастия»			2	
Тема № 3.2. Инструменты и технологическое оборудование				
		Содержание учебного материала		
	12	Практическое занятие. Технология продуктов Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	13	Практическое занятие. Система закупок продуктов и их хранения Лексика. Аудирование текстов профессиональной направленности. Составление диалогов.	2	
	14	Практическое занятие. Технологическое оборудование и инструменты Технологическое оборудование и инструменты для производства продукции общественного питания Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования для работы»	2	
Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Виды оборудования»			2	
Тема 3.3. Техника безопасности и охрана труда				
		Содержание учебного материала		
	15	Практическое занятие. Техника безопасности Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ЛР 9,10,12
	16	Практическое занятие. Инструктажи по технике безопасности	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности № 408	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт.
Информационно-библиотечный центр	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 15-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1. – 1.5.	1,2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1.	1,2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 3. Тема 3.1.-3.5.	1,2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
СГ 02..	1,2	ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09. ОК 10	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачета	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний</p>	<p>демонстрирует умение строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует умение взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умение применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p>	<p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>

<p>на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>понимает тексты на базовые профессиональные темы; демонстрирует умение составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; демонстрирует умение переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Опросы Тестирования различного вида Монологическое высказывание</p>
ЛР 10	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Фронтальный опрос</p>
ЛР 12	<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Монологические и диалогические высказывания</p>

Приложение 2.3
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

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

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Умения	Знания
пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и	основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

<p>техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>
<p>определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>
<p>оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>

Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p>

	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>
	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 80 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 72 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы (всего)	80
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	52
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>виды самостоятельных работ:</i> - подготовка сообщений; - ознакомление с правилами поведения в укрытиях и убежищах. - выполнение реферата, доклада, презентации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
1	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них. Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Основные принципы предупреждения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера Основы пожаробезопасности и электробезопасности Меры пожарной безопасности. Правила безопасного поведения при пожарах и угрозе взрывов.		
2	Практическое занятие. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера. Действия персонала при пожарах и угрозе взрывов на предприятиях торговли и общественного питания. Правила безопасного поведения при пожарах в зданиях. Действия при опасной концентрации дыма и повышения температуры. Правила безопасного поведения при пожарах на транспорте. Применение первичных средств пожаротушения. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	
3	Практическое занятие. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта Ознакомление с понятием «терроризм» и мерами по его предупреждению. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта Прогнозирование развития событий и оценки последствий в условиях противодействия терроризму	2	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на тему «Статистика пожаров на предприятиях торговли и общественного питания».		2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:		

Способы защиты населения от оружия массового поражения	4	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Биологическое оружие и его характеристика Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Способы защиты населения от оружия массового поражения Средства индивидуальной защиты населения Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	5	Практическое занятие. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения. Ознакомление с основными принципами защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время	2	
	6	Практическое занятие. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС Ознакомление со средствами индивидуальной защиты и их сущностью. СИЗ органов дыхания. СИЗ кожи. Изготовление простейших средств защиты органов дыхания (ватно-марлевая повязка). Использование средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала:			
	7	Работа объектов экономики в чрезвычайных ситуациях Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	8	ГО и ее назначение, цели и задачи Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах Службы ГО на предприятиях торговли и общественного питания. Федеральный закон «О гражданской обороне». ГО на предприятиях торговли и общественного питания: цели и задачи.	2	
9	Практическое занятие. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны Сигналы гражданской обороны, отработка действий по сигналам гражданской обороны.	2		
Тема 1.4. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала:			
	10	Практическое занятие. Показатели здоровья и факторы, их определяющие Ознакомление с основами здорового образа жизни. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
Тема 1.5.	Содержание учебного материала:			

Профилактика инфекционных заболеваний	11	<p>Практическое занятие. Профилактика инфекционных заболеваний. Оказание первой помощи пострадавшим</p> <p>Ознакомление с классификацией инфекционных заболеваний, общими признаками инфекционных заболеваний, историей инфекционных болезней.</p> <p>Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами</p> <p>Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.</p> <p>Правила госпитализации инфекционных больных</p> <p>Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.</p>	2	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на одну из тем: «Общие санитарные требования к рабочему месту», «Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ»			2	
Раздел 2. Основы военной службы				
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	12	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Основы военной безопасности Российской Федерации</p> <p>Основы военной безопасности</p> <p>Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ.</p> <p>Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск.</p> <p>Назначение и задачи Вооруженных Сил. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Задачи ВС РФ, цели. Функции ВС РФ. Состав и структура Вооруженных сил России</p> <p>Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	13	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Вооруженные Силы Российской Федерации</p> <p>Основы военной службы и обороны государства.</p> <p><i>Основы военной службы и обороны государства.</i> Организация обороны Российской Федерации</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами</p> <p>Общее руководство ВС. Содержание деятельности Правительства РФ по обеспечению обороны страны. Задачи Министерства обороны РФ. Состав деятельности Генерального штаба ВС России. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	14	<p>Практическое занятие. Виды Вооруженных Сил, рода войск.</p> <p>Ознакомление с видами Вооруженных сил и родами войск, с историей их создания, их основными задачами.</p> <p>Определение видов Вооруженных Сил, родов войск; ориентирование в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе, пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе.</p>	2	
Самостоятельная работа обучающихся: подготовка реферата на тему «Военно учётные специальности и их специфика»			2	

Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	Содержание учебного материала:			
	15	Содержание и обязанности воинской службы. Понятие и сущность воинской обязанности. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет граждан. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	16	Призыв на военную службу Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Способы бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу.	2	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала:			
	17	Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Боевые традиции Вооруженных сил РФ Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	18	Практическое занятие. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил РФ. Определить виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;	2	
	19	Практическое занятие. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Ознакомление с основными качествами личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Клятва на верность Родине. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2	
Тема 2.5. Организационн ые и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала:			
	20	Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	21	Практическое занятие. Ответственность военнослужащих. Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
Тема 2.6. Подготовка граждан к военной службе – физическая и	Содержание учебного материала:			
	22	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе - общая физическая подготовка Сдача нормативов по физической подготовке. Овладение общей физической	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	23	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – строевая подготовка.	2	

строевая подготовка.		Строй, шеренга, колонна. Передвижения в строю, шеренге, колонне. Повороты на месте в движении. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении		
	24	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – строевая подготовка Построение и отработка движения походным строем Строй, шеренга, колонна. Передвижения в строю, шеренге, колонне. Повороты на месте в движении. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
	25	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – строевая подготовка Построение и отработка движения походным строем Строй, шеренга, колонна. Передвижения в строю, шеренге, колонне. Повороты на месте в движении. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
Тема 2.7. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка.	Содержание учебного материала:			
	26	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка. Ознакомление с правилами поведения с оружием, правилами обращения с оружием, на стрельбище, при стрельбе и на марше, правила хранения оружия. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07. ЛР 1,2,3,9,10
	27	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74, разборка – сборка автомата. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.	2	
	28	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе. Устройство автомата АК – 74, разборка – сборка автомата. Устройство АК – 74, работающие механизмы. Неполная, полная разборка-сборка автомата.	2	
	29	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка. Стрельба по мишеням из разных положений	2	
	30	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка. Стрельба по мишеням из разных положений	2	
	31	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – огневая подготовка Стрельба по мишеням из разных положений : сидя, стоя, лежа.	2	
	32	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действию я солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности	2	
	33	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действию я солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности	2	
	34	Практическое занятие. Подготовка граждан к военной службе – действию я солдата в зоне ядерного, химического, биологического заражения. Действия по сигналу «Вспышка справа, слева», действия по сигналу «Газы». Передвижение по зараженной местности	2	
Тема 2.8. Первая помощь при	Содержание учебного материала:			
	35	Практическое занятие. Общие принципы оказания первой медицинской помощи во время боевых действий	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

ранениях и травмах во время боевых действий		Ознакомление с правовыми основами оказания первой медицинской помощи. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях. Первая медицинская помощь при ранениях. Распространенные раны и травмы во время боевых действий. П.М.П. при ранениях и травмах во время боевых действий. Транспортировка раненых с поля боя. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Ознакомление с порядком и правилами оказания первой помощи пострадавшим. Оказание первой помощи пострадавшим Наложение повязок, способы и приемы наложения. Раны и первая помощь при ранах. Объем ПМП. Правила наложения повязок. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		ЛР 1,2,3,9,10
	36	Практическое занятие. Первая помощь при ранениях и травмах во время боевых действий. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца) Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела Оказание первой помощи пострадавшим. Наложение кровоостанавливающих повязок и жгута. Кровотечения и первая помощь при кровотечениях. Виды кровотечений. Способы остановки кровотечений. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур Термальное состояние и его признаки. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	2	
37. Дифференцированный зачет			2	
Итого:80 ч - занятия во взаимодействии с педагогом: 72ч в том числе теоретическое обучение: 20 ч практических занятий 52 ч самостоятельной работы обучающегося: 6 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 314:	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. Общевойсковой защитный комплект – 3шт. Легкий защитный костюм – 1 шт. ММГ АК-74 – 5 шт. Магазины к АК-74 – 5 шт. Патроны 7,62 – 100 шт. Стрелковый тренажер ОЭТ – 1 шт. Приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы – 1 шт. Индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели – 15 шт. Медицинские средства защиты, санитарная сумка – 5 шт. Первичные средства пожаротушения (в т.ч. все виды огнетушителей) – 5 шт. Робот тренажер (типа «Гоша») – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные издания

Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. С. Толстых, А. Е. Иванова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского,

2022. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338888>

Интернет-ресурсы:

- www.ed.gov.ru
- www.ot.cap.ru
- <http://git21.rostrud.info>
- www.ohranatruda.ru
- www.tehdoc.ru
- www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

Дополнительная литература

Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1-1.5.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.	Текущий	Устный письменный опрос. Тестирование Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для устного, письменного Опроса. Тесты. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1-2.8.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.	Текущий	Устный письменный опрос. Тестирование Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для устного, письменного Опроса. Тесты. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
СГ	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

3 – навыки

Оценка результатов **

3) в баллах (2-5)

4) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы</p>
<p>основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы</p>

основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

	доврачебной помощи пострадавшим	
оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 1	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону.	Беседы Анкетирование Опрос Конкурс патриотических проектов
ЛР 2	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф

Приложение 2.4
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины СГ. 04 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла дисциплин основной образовательной программы и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 04, ОК 08.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 08.	<p>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</p> <p>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</p>

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 178 часов, в том числе:

- занятия во взаимодействии с педагогом - 166 часов
- промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	178
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	166
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	154
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация	12 ч

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.04 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции и личностные результаты (код)
1	2	3	5
1 курс, 1 семестр			
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ			
Тема 1.1 Физическая культура и здоровый образ жизни	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Физическая культура и здоровый образ жизни. Краткая история возникновения и развития физической культуры и спорта в России. Основные понятия системы физического воспитания: «физическая культура», «физическая подготовка», «физическое состояние», социальные потребности возникновения физической культуры. Цели и задачи физического воспитания. Организация и руководство физическим воспитанием. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека Требования и обязанности студентов Здоровый образ жизни. Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры</p>	2	<i>OK 04. OK 08. LP 9</i>
Раздел 2. Легкая атлетика			
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>2 Практическое занятие. Бег на короткие дистанции. Общие требования безопасности при проведении занятий легкой атлетике. Программные требования по разделу легкая атлетика. Спецупражнения легкоатлета в движение и на месте. Техника бега по прямой. Техника бега по повороту дорожки. Техника высокого старта и стартовое ускорение. Равномерный бег и бег с ускорением. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Текущий контроль – 30 м</p>	2	<i>OK 04. OK 08. LP 9</i>

	3	Практическое занятие. Техника бега с низкого старта. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. Комплекс общеподготовительных упражнений для развития подвижности плечевых, локтевых, тазобедренных, коленных суставов, стопы, позвоночника. Стартовый разгон. Переход от стартового ускорения к бегу по дистанции. Финишный бросок. Бег с низкого старта (на 15-20 м) группами и по одному. Выход с низкого старта. Бег с низкого старта 20-30 м без команды и по команде с различными выдержками 6-8 раз. Повторный бег в 1/2, 3/4 силы. Текущий контроль – 60 м с (низкого старта).	2	
	4	Практическое занятие. Совершенствование техники спринтерского бега. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на спринтерские дистанции (100м, 200м, 400м). Специальные упражнения легкоатлета для развития силы и быстроты движений. Показ техники бега на 100 м в целом и на отдельных отрезках: на старте, в беге на стартовом разгоне, в беге по дистанции, на финишном отрезке дистанции. Повторный бег с ускорением на дистанции 30-80м. Текущий контроль - бег на 100м.	2	
	5	Практическое занятие. Совершенствование техники бега на средние дистанции. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на средние дистанции (800м, 1500м). Применение техники и тактики выполнения бега на средние дистанции. Специальные упражнения легкоатлета на сопротивление (приседания, пресс, отжимания). Основные особенности бега на средние дистанции: бег со старта, по дистанции и на финиширование; маховый шаг: толчок, полет и приземление на грунт с носка. Бег в колонне, обход бегущего впереди. Бег на 200-300 м 1-2 раза в равномерном темпе на последних 80-60 м дистанции увеличить скорость бега и пробегать линию финиша с высокой скоростью. Текущий контроль - бег на 800м	2	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала:			
	6	Практическое занятие. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на длинные дистанции. Спецупражнения легкоатлета в движение и на месте. Переменный бег на 200-300м с ускорениями по 30-60м. Бег в усложненных условиях (в гору, по песку, с препятствиями). Медленный ритмичный бег на 500 м через 100м ходьба. Ходьба с упражнениями на расслабление. Текущий контроль - бег на 2000 м - девушки, 3000 м – юноши	2	<i>ОК 04.</i> <i>ОК 08.</i> <i>ЛР 9</i>
	7	Практическое занятие. Кроссовая подготовка. Ходьба с изменением направления движения, коротким (30-35см), средним (50-55см) и длинным (60-65см) шагом с преодоление горизонтальных и вертикальных препятствий. Текущий контроль - кросс 5 000 м (мин, с) по пересеченной местности (девушки - без учета времени).	2	
	8	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции Обычный бег, с изменением направления движения, коротким (50-55см), средним (80-90см) и длинным (100-110см) шагом, в чередовании с ходьбой до 150м, с преодоление горизонтальных и вертикальных препятствий.	2	
Тема 2.3. Техника метания на дальность	Содержание учебного материала:			
	9	Практическое занятие. Совершенствование техники метания на дальность.	2	<i>ОК 04.</i> <i>ОК 08.</i>

		Требования безопасности при проведении занятий легкой атлетике по теме «Метания спортивного снаряда». Ознакомить с правилами соревнований метания спортивного снаряда. Метание различных снарядов в горизонтальные и вертикальные цели с расстояния 18 – 20м. Техника разбега. Метание различных снарядов на дальность с разбега. Текущий контроль – метание спортивного снаряда весом 700г (м) – юноши, 500г (м) – девушки.		ЛР 9
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала:			
	10	Практическое занятие. Совершенствование техники эстафеты по кругу на всех этапах. Ознакомить с правилами соревнований эстафетного бега (4x100 и 4x400 м). Техника передачи эстафетной палочки снизу. Бег с препятствиями в парах, группой. Бег с максимальной скоростью в режиме повторно-интервального метода. Выполнение обязанностей судьи по видам легкоатлетических соревнований, подготовка мест занятий, измерение результатов, подача команд. Эстафеты, старты из различных исходных положений. Текущий контроль - бег на выносливость (бмин.). Текущий контроль - эстафетный бег.	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9
	11	Практическое занятие. Совершенствование организаторских умений по видам легкоатлетических соревнований. Выполнение обязанностей судьи по видам легкоатлетических соревнований, подготовка мест занятий, измерение результатов, подача команд. Эстафеты, старты из различных исходных положений. Текущий контроль – челночный бег 3x10м	2	
Тема 2.5. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега, выполнение легкоатлетических упражнений	Содержание учебного материала:			
	12	Практическое занятие. Прыжки в длину с места, с разбега Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9
	13	Практическое занятие. Прыжки в заданном ритме, многоскоки, подскоки. Прыжки в заданном ритме, многоскоки, подскоки Текущий контроль - прыжок в длину с места толчком двумя ногами	2	
	14	Практическое занятие. Совершенствование организаторских умений по видам легкоатлетических соревнований. Выполнение обязанностей судьи по видам легкоатлетических соревнований, подготовка мест занятий, измерение результатов, подача команд. Эстафеты, старты из различных исходных положений. Текущий контроль - прыжок в длину с места толчком двумя ногами	2	
	15	Практическое занятие. Выполнение упражнений Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	
Тема 2.6. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала:			
	16	Практическое занятие. Структура и содержание Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса (ГТО). (Приказ Минобрнауки России от 24.12.2014 N 1643). Ценностные ориентации индивидуальной физкультурной деятельности: укрепление здоровья, физическое совершенствование и формирование основ здорового образа жизни. Виды испытания и нормативы VI ступени (возрастная группа от 18 до 29 лет). Регистрация. Подготовка к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО). Использование Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9

		Выполнение контрольных нормативов в беге, прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги»		
Тема 2.7. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении	Содержание учебного материала:			
	17	Практическое занятие. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. Средство восстановления организма после физической нагрузки. Основные виды массажа. Основными задачами восстановительного массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Основные приемы классического массажа и их разновидности. самомассажа. Противопоказания к применению массажа и самомассажа. Ознакомление с проведением сеанса восстановительного массажа при физическом утомлении Ознакомление с проведением сеанса восстановительного массажа при умственном утомлении	2	
18. Зачет			2	
Итого за 1 семестр – 36 ч. Из них: теоретическое обучение – 2 ч. практические занятия – 32 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.				
1 курс, 2 семестр				
Раздел 3. Лыжный и конькобежный спорт				
Тема 3.1. Техника ходьбы на лыжах и катания на коньках	Содержание учебного материала:			
	1	Формирование знаний о роли лыжного спорта в укреплении здоровья. Общие требования безопасности при проведении занятий лыжной подготовки. Программные требования по разделу лыжный спорт. Правила пользования инвентарем. Лыжные мази и их применение. Подбор спортивного инвентаря. Закрепление лыжного инвентаря. Строевые приемы, выполняемые с лыжами и на лыжах (переноска лыж на плече, размыкание и смыкание с лыжами в руках в шеренге по одному и по два). Повороты на месте (прыжком, с опорой на палки и без опоры; махом; переступанием).	2	<i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i>
	2	Практическое занятие. Совершенствование техники разных видов ходов. Попеременный двухшажный ход, одновременный бесшажный, одношажный и двухшажный ход. Подъемы в гору на лыжах: скользящим шагом, ступающим шагом, полулочкой, елочкой, лесенкой. Спуски с гор: в основной и низкой стойки. Торможения: плугом, упором, палками, сбоку и между лыжами. Повороты в движении: переступанием, упором, плугом на склонах средней крутизны. Передвижение по дистанции с ускорениями на 100 – 150 м на равнинной местности. Текущий контроль - дистанция 1км (скоростно-силовая)	2	
	3	Практическое занятие. Знания и представления занимающихся о роли конькобежного спорта в укреплении здоровья. Общие требования безопасности при проведении занятий на катке. Программные требования по разделу конькобежный спорт. Правила пользования инвентарем. Подбор спортивного инвентаря. Основная стойка конькобежца. Техника падений. Скольжение по прямой. Техника работы рук и ног по повороту дорожки. Разгон, торможение. Свободное катание.	2	
	4	Практическое занятие. Совершенствование классических способов передвижений. Способы движения в различных условиях местности и состояния снега. Передвижение по дистанции в переменном темпе со средней интенсивностью. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности.	2	

	5	Практическое занятие. Элементы тактики лыжных гонок (распределение сил, лидирование, обгон, финиширование). Занятие на склоне. Подвижные игры («Быстрый лыжник», «Кто быстрее», «Маршевые салки», «Самокат») и эстафеты. Текущий контроль – бег на лыжах на 3км (мин, с) - девушки; на 5км (мин, с) – юноши.	2	
	6	Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках. Катание со средней скоростью, катание в посадке. Свободное катание. Текущий контроль - 5км, без учета времени	2	
Раздел 4 Волейбол				
Тема 4.1. Спортивные игры: волейбол	Содержание учебного материала:			
	7	Практическое занятие. Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек. Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивной игре – волейбол. Программные требования по теме волейбол. Правила игры. Судейство. Стойки игрока основная, низкая. Техника передвижения (ходьба, бег, перемещение приставными шагами лицом, боком (правым, левым), спиной вперед, двойной шаг, скачок вперед, скоростные перемещения на площадке и вдоль сетки). Остановка шагом. Сочетание стоек и перемещений, способов перемещений. Комбинации из освоенных элементов техники передвижений (перемещения в стойке, остановки, ускорения). Учебная двусторонняя игра. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
	8	Практическое занятие. Совершенствование техники приема и передач мяча двумя руками сверху и снизу в сочетании с перемещениями в различных направлениях. Техника приема и передачи мяча сверху, снизу 2-мя руками из игровых стоек. Передача мяча над собой, во встречных колонах. То же через сетку. Передача мяча у сетки и в прыжке через сетку. Передача мяча сверху, стоя спиной к цели. Прием мяча сверху двумя руками после отскока от стены (расстоянии 4-6м.). Прием мяча снизу двумя руками брошенного партнером – на месте и после перемещения, в парах направляя мяч вперед вверх, над собой, один на месте, второй перемещается. Упражнения в технике перемещений и владении мячом, метания в цель различными мячами, жонглирование (индивидуально, в парах, у стенки). Варианты техники приема и передач мяча. Игровые упражнения 2:1, 3:1, 2:2, 3:2, 3:3. Текущий контроль - передача мяча над собой двумя руками на высоту 1,5 – 2 м: 30 передач - юноши; 20 передач девушки. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	
	9	Практическое занятие. Совершенствование техники нападающего удара. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног Прямой нападающий удар, ритм разбега в три шага, ударное движение кистью (стоя у стены) – стоя и в прыжке, бросок теннисного мяча через сетку в прыжке с разбега, удар через сетку по мячу, подброшенному партнером, удар с передачи. Одиночное блокирование в зонах 3, 2. 4. Двухсторонние игры длительностью от 20 сек. до 12 мин., а также на счет.	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
	10	Практическое занятие. Совершенствование техники подач мяча. Варианты подач мяча. Нижняя прямая и боковая подача. Верхняя прямая подача. ОФП Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	

	Совершенствование техники ранее изученных подач (боковой, нижней) и приема подач. Игровые упражнения с набивными мячами. Верхняя прямая подача: с подбрасывания – на расстояние 6-9 м в стену, через сетку, в пределы площадки из-за лицевой линии. Выполнение передачи мяча в парах Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Текущий контроль – передача мяча снизу двумя руками на высоту 1,5 – 2 м: 30 передач - юноши; 20 передач девушки		
11	Практическое занятие. Совершенствование техники защитных действий. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Индивидуальные действия: выбор места при приеме подачи, при приеме мяча, направленного соперником через сетку, при блокирование (выход в зону «удара»), при страховке партнера, принимающего мяч с подачи, посланного передачей, выбор способа приема мяча от соперника – сверху или снизу. Групповые действия: взаимодействия игроков при приеме подачи и передачи: игроков зон 1 и 5 с игроком зоны 6; игрока зоны 6 с игроками зон 5 и 1; игрока зоны 3 с игроками зон 4 и 2. Командные действия: расстановка при приеме подачи, когда вторую передачу выполняет игрок зоны 3. Учебная игра по упрощенным правилам волейбола. Текущий контроль - верхняя прямая подача мяча (юноши на точность попадания в зоны). Тактика игры в защите и нападении. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
12	Практическое занятие. Совершенствование тактики игры. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Индивидуальные действия: выбор места для выполнения второй передачи у сетки; для подачи; для отбивания мяча через сетку, стоя двумя сверху, кулаком, снизу, стоя, в прыжке; передача мяча через сетку на «свободное» место, на игрока слабо владеющего приемом мяча. Групповые действия: взаимодействия игроков зон 4 и 2 с игроком зоны 3 при первой передаче, игроков зон 6, 5, 1 с игроком зоны 3 (2) при приеме подачи. Командные действия: система игры со второй передачи игрокам передней линии; прием подачи и первая передача в зону 3 (2), вторая передача игроку зоны 4 (2). Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Основы методики судейства Отработка навыков судейства в волейболе	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
13	Практическое занятие. Учебная игра. Игра по правилам. Двухсторонние игры Контроль выполнения тестов по волейболу	2	
14. Зачет		2	
Итого за 2 семестр – 28 ч. Из них: теоретическое обучение – 2 ч. практические занятия – 24 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.			
2 курс, 3 семестр			
Раздел 5. Баскетбол			
Тема 5.1. Спортивные игры: баскетбол	Содержание учебного материала:		
1	Спортивные игры: баскетбол Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивной игре – баскетбол. Программные требования по теме баскетбол. Правила игры. Судейство. Тактика защиты. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Типовое расположение и взаимодействие игроков: при начале игры; при штрафном броске. Вырывание и выбивание мяча	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>

	из рук противника. Перехваты мяча. Накрывание броска. Борьба за мяч, отскочивший от щита. Противодействие броскам в корзину Тактика нападения. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Быстрый прорыв. Позиционное нападение с изменением позиций.		
2	Практическое занятие. Совершенствование техники передвижений, остановки, поворотов, стоек. Стойка игрока. Техника передвижения (ходьба, бег, перемещение приставными шагами лицом, боком (правым, левым), спиной вперед, рывки в любом направлении). Остановки: большим шагом, прыжком. Повороты на одной ноге: вперед, назад. Перемещения, остановки, повороты. ОФП. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
3	Практическое занятие. Совершенствование ловли и передач мяча. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди; двумя руками высоко летящих мячей; двумя руками низко летящих мячей; на уровне головы одной рукой с поддержкой. Ловля: высоко летящих мячей одной рукой с поддержкой; катящегося мяча одной рукой с поддержкой. Передача мяча: двумя руками от груди на месте, в движении; двумя руками сверху на месте; одной рукой от плеча на месте, в движении; одной рукой от плеча в прыжке; одной рукой снизу; двумя руками с отскока от пола на месте, в движении. Передача мяча. Отвлекающие движения (финты), имитирующие передачу. Ловля и передача мяча без сопротивления и с сопротивлением. Двухсторонние игры длительностью от 20 сек. до 12 мин., а также на счет. Учебная игра по упрощенным правилам. ОФП Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса. Текущий контроль - передача мяча в круг (за 30 сек. - D 30 см - S 2 м)	2	
4	Практическое занятие. Совершенствование техники ведения мяча. Ведение мяча на месте: с высокой высотой отскока, со средней высотой отскока, с низкой высотой отскока. Ведение мяча в движение: прямолинейное, с изменением направления, с разной высотой отскока. Финты (проход). Ведение мяча без сопротивления и с сопротивлением. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Текущий контроль - ведение мяча с изменением направления и скорости. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо, баскетбольная «дорожка»	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9
5	Практическое занятие. Совершенствование техники бросков мяча. Бросок мяча в корзину: двумя руками от груди с места; двумя руками снизу в движении; одной рукой от плеча с места; одной рукой от плеча в движении и в прыжке; одной рукой от плеча с поворотом. Броски мяча без сопротивления и с сопротивлением. ОФП. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног. Учебная игра. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Практика в судействе соревнований по баскетболу Текущий контроль - 10 бросков в кольцо с двух шагов после ведения, обводя препятствия, броски по точкам	2	
6	Практическое занятие. Совершенствование техники защитных действий. Тактика игры в защите и нападении. Основная защитная стойка. Противодействие ведению. Вырывание и выбивание мяча из рук противника. Перехваты мяча. Накрывание броска. Борьба за мяч, отскочивший от щита. Противодействие броску в корзину в прыжке. Сочетание приемов без мяча: рывок – остановка; поворот – рывок; финт в одну сторону – рывок в другую. Сочетание приемов с мячом: ловля высокого или низкого мяча – передача; ловля высокого или низкого мяча – бросок; поворот – передача; ведение - передача; ведение – бросок; ведение – остановка – передача; ведение – остановка – бросок; финт – передача; проход – передача; проход – ведение –	2	

		бросок. Способы единоборства с противником в связи с выбором мест. Основы личной защиты: в своей зоне, по всей площадке. Переключение от нападения к защите. Подстраховка. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Игровые упражнения 2:1, 3:1, 2:2, 3:2, 3:3. Техника штрафных бросков. Текущий контроль - 10 штрафных бросков.		
	7	Практическое занятие. Совершенствование тактики игры. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Типовое расположение и взаимодействие игроков: при начале игры; при штрафном броске. Быстрый прорыв. Позиционное нападение с изменением позиций. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Практика судейства в баскетболе Игра по правилам. Текущий контроль – 12 бросков мяча с трех точек в кольцо (справой стороны, штрафной бросок, с левой стороны).	2	
Раздел 6. Гимнастика				
Тема 6.1. Строевые приемы	8	Практическое занятие. Строевые приемы Отработка строевых приемов	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
Тема 6.2. Акробатические упражнения	Содержание учебного материала:			
	9	Практическое занятие. Совершенствование опорных прыжков через козла. Общие требования безопасности при проведении занятий по гимнастике. Элементарные правила страховки и помощи на уроке. Строевые упражнения на месте и в движении. Комплекс упражнений избирательного воздействия на отдельные мышечные группы (с увеличивающимся темпом движений без потери качества выполнения). Упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, складка, мостик, стойка на лопатках, кувырок вперед – назад; стойки на голове и на руках – юноши). Текущий контроль - опорный прыжок через козла.	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
	10	Практическое занятие. Совершенствование акробатической комбинации. Комплекс активных и пассивных упражнений с большой амплитудой движений. Акробатические упражнения: кувырок вперед в группировке, кувырок назад в упор присев, кувырок назад из стойки на лопатках в полушпагат, из упора присев перекаат назад в стойку на лопатках, перекаат вперед в упор присев девушки; кувырок назад в упор стоя ноги врозь, из упора лежа толчком двумя в упор присев, из стойки на лопатках группировка и переворот назад через голову в упор присев, стойка на руках и голове – юноши. Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация, распределения внимания, двигательная память, развитый объемный и линейный глазомер, умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Текущий контроль - акробатическая комбинация. Контроль комбинации по акробатике	2	
	11	Практическое занятие. Ритмическая гимнастика ритмическая гимнастика (по курсам) Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике,	2	
Тема 6.3. Упражнения на брусках (юноши).	12	Практическое занятие. Упражнения на бревне и брусьях. ОРУ на растяжку для различных групп мышц. Комбинации из различных положений и движений рук, ног, туловища на месте и в движении. С набивными мячами, гантелями, скакалками.	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>

упражнения на бревне (девушки)		Юноши: брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП Девушки: упражнения на бревне. ППФП Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, Контроль комбинации на бревне, брусьях		
Тема 6.4. Гиревой спорт	13	Практическое занятие. Гиревой спорт Общие требования безопасности при проведении занятий атлетическая гимнастика. Комплексы упражнений с гантелями, гириями Разучивание и выполнение упражнений с гириями Комплекс общеразвивающих упражнений для развития основных мышечных групп. Подготовительные упражнения для освоения обращения с тяжестями (назначение – ознакомление со свойствами тяжелых предметов, формирование навыков правильного положения туловища в статических позах, как в начале, так и в конце выполнения подъема этих предметов, а также свободному дыханию без задержек и натуживания). Комплексы упражнений с собственным весом тела, медицинболами, гимнастическими скамейками, гантелями, гириями (техника выполнения упражнений, методы регулирования нагрузки, изменение веса, количества повторений). Правила, судейство в гиревом спорте. Техника выполнения упражнения рывка гири одной рукой (старт; замах; тяга; подрыв; фиксация), показ техники упражнения в целом и отдельные элементы упражнения, рассказ (упражнение является прекрасным средством для укрепления мышц спины, развития гибкости, выработки правильной осанки и профилактики искривлений позвоночника; отличается от других упражнений гиревого спорта высокой динамикой ассиметричных движений рук и ног, растягивает позвоночник и дает плавную мышечную нагрузку, благодаря своей динамике и амплитуде). Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности (поднятие, перенос тяжестей) Текущий контроль – контроль по гиревому спорту, рывок гири 16 кг (количество раз), соревновательное время 10 минут (юноши); сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз) (девушки).	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
Тема 6.5. Комплекс общих развивающих упражнений (ОРУ)	14	Практическое занятие. Комплекс общих развивающих упражнений Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися Выполнение комплекса ОРУ Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ Демонстрация упражнений; выполнение обязанностей командира отделения; установка и уборка снарядов. Эстафеты с использованием гимнастических упражнений и инвентаря. Преодоление полосы препятствий (лазание, равновесие, висы, упоры, прыжки)	2	<i>OK 04. OK 08. ЛР 9</i>
15. Зачет				
Итого за 3 семестр – 30 ч.				
Из них: теоретическое обучение – 2 ч. практические занятия – 26 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.				
2 курс, 4 семестр				
Раздел 7. Лыжный и конькобежный спорт				

Тема 7.1. Совершенствование техники ходьбы на лыжах и катания на коньках	Содержание учебного материала:			
	1	Формирование знаний о роли лыжного спорта в укреплении здоровья. Общие требования безопасности при проведении занятий лыжной подготовки. Программные требования по разделу лыжный спорт. Правила пользования инвентарем. Лыжные мази и их применение. Подбор спортивного инвентаря. Закрепление лыжного инвентаря. Строевые приемы, выполняемые с лыжами и на лыжах (переноска лыж на плече, размыкание и смыкание с лыжами в руках в шеренге по одному и по два). Повороты на месте (прыжком, с опорой на палки и без опоры; махом; переступанием).	2	<i>OK 04.</i> <i>OK 08.</i> <i>LP 9</i>
	2	Практическое занятие. Совершенствование техники разных видов ходов. Попеременный двухшажный ход, одновременный бесшажный, одношажный и двухшажный ход. Подъемы в гору на лыжах: скользящим шагом, ступающим шагом, полулесенкой, елочкой, лесенкой. Спуски с гор: в основной и низкой стойки. Торможения: плугом, упором, палками, сбоку и между лыжами. Повороты в движении: переступанием, упором, плугом на склонах средней крутизны. Передвижение по дистанции с ускорениями на 100 – 150 м на равнинной местности. Текущий контроль - дистанция 1км (скоростно-силовая)	2	
	3	Практическое занятие. Знания и представления занимающихся о роли конькобежного спорта в укреплении здоровья. Общие требования безопасности при проведении занятий на катке. Программные требования по разделу конькобежный спорт. Правила пользования инвентарем. Подбор спортивного инвентаря. Основная стойка конькобежца. Техника падений. Скольжение по прямой. Техника работы рук и ног по повороту дорожки. Разгон, торможение. Свободное катание.	2	
	4	Практическое занятие. Совершенствование классических способов передвижений. Способы движения в различных условиях местности и состояния снега. Передвижение по дистанции в переменном темпе со средней интенсивностью. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности.	2	<i>OK 04.</i> <i>OK 08.</i> <i>LP 9</i>
	5	Практическое занятие. Элементы тактики лыжных гонок (распределение сил, лидирование, обгон, финиширование). Занятие на склоне. Подвижные игры («Быстрый лыжник», «Кто быстрее», «Маршевые салки», «Самокат») и эстафеты. Текущий контроль – бег на лыжах на 3км (мин, с) - девушки; на 5км (мин, с) – юноши.	2	
6	Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках. Катание со средней скоростью, катание в посадке. Свободное катание. Текущий контроль - 5км, без учета времени	2		
Раздел 8. Спортивные игры				
Тема 8.1. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика	Содержание учебного материала:			
	7	Практическое занятие. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики. Поддачи, нападающий удар. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш», отработка подач. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	<i>OK 04.</i> <i>OK 08.</i> <i>LP 9</i>

	8	Практическое занятие. Судейство соревнований по бадминтону Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону Игра по правилам Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
Тема 8.2. Мини футбол	Содержание учебного материала:			
	9	Практическое занятие. Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек. Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивной игре – футбол. Программные требования по теме футбол. Правила игры. Судейство. Специальные упражнения, активизирующие кровообращение в ногах. Стойки игрока. Техника передвижения (бег: обычный, спиной вперед, скрепным и приставным шагом, по прямой и дугами, с изменением направления и скорости; прыжки: вверх, вверх вперед, вверх назад, вверх влево, вверх вправо, толчком двумя ногами с места, толчком одной и двумя ногами с места, толчком одной и двумя ногами с разбега). Остановка мяча: бедром, лбом, грудью, высоколетящие, опускающихся мячей головой. Перемещения в стойке приставными шагами боком и спиной вперед, ускорения, старты из различных положений. Комбинации из освоенных элементов техники передвижений (перемещения, остановки, повороты, ускорения). Учебная двусторонняя игра.	2	<i>ОК 04.</i> <i>ОК 08.</i> <i>ЛП 9</i>
	10	Практическое занятие. Совершенствование ведение мяча, техники ударов по мячу и остановок мяча. Ведение мяча по прямой, с изменением направления движения и скорости ведения без сопротивления защитника ведущей и неведущей ногой. Главная задача поставить удар, т.е. научить бить сильно и точно, из различных положений. Удары по неподвижному и катящемуся мячу внутренней стороной стопы и средней частью подъема. Удары по летящему мячу средней частью подъема. Удар с лета, с лета с поворот, с полулета, через себя, пяткой, головой в падении. Удары по воротам на точность попадания мячом в цель. Выбивание и отбор мяча. Техника игры вратаря. Ловля мяча, катящегося и летящего в стороне от вратаря. Ловля мяча на выходе. Комбинация из освоенных элементов: ведение, удар (пас), прием мяча, остановка, удар по воротам. Игра по упрощенным правилам. Текущий контроль - остановка мяча: ногой (подошвой), внутренней стороной стопы, внешней стороной стопы, серединой подъема. Удары: носком, внутренней стороной стопы, серединой подъема (прямым подъема), внутренней частью подъема.	2	
	11	Практическое занятие. Совершенствование техники защитных действий. Спецупражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Действие против игрока без мяча и с мячом (выбивание, отбор, перехват). Зонная и персональная защита. Обводка соперника. Обманные движения (финты): финт уходом, уход выпадам, уход с переносом ноги через мяч, финт ударом. Жонглирование мячом (индивидуально, в парах, у стенки). Учебная двусторонняя игра.	2	<i>ОК 04.</i> <i>ОК 08.</i> <i>ЛП 9</i>
	12	Практическое занятие. Совершенствование тактики игры. Нападение в игровых заданиях 3:1, 3:2, 3:3, 2:1 с атакой и без атаки ворот. Техника владения мячом, перемещений; индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Игровые задания с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы от 20 с до 12 мин., а также на счет.. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Игра на площадках разных размеров.	2	
	13	Практическое занятие. Организаторские умения (инструкторская и судейская практика в проведение спортивной игры футбол).	2	

		<p>Знания терминологии, правил игры, судейство. Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использование спортивных игр для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой). Игра по правилам.</p> <p>Текущий контроль - удар по мячу на дальность (выполняется правой или левой ногой по неподвижному мячу с разбега любым способом, измерение производится от места удара до точки первого касания мяча о землю по коридору шириной 10 м)</p>		
Тема 8.3. Настольный теннис	Содержание учебного материала:			
	14	<p>Практическое занятие. Совершенствование техники и тактики игры в настольный теннис.</p> <p>Настольный теннис</p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по настольному теннису. Знания терминологии, правила настольного тенниса, судейство. Стойка игрока. Способы держания ракетки. Хват ракетки: азиатский, европейский. Техника передвижения у стола: старт из и.п., передвижение к мячу; работа ног при выполнении удара, выход из удара, занятие новой позиции. Техника подачи мяча: маятник, челнок, веер, бумеранг. Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Двусторонняя игра. Использовать спортивные игры для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой).</p>	2	<p><i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i></p>
Тема 8.4. Волейбол	Содержание учебного материала:			
	15	<p>Практическое занятие. Совершенствование тактической подготовки.</p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивной игре – волейбол. Программные требования по теме волейбол. Правила игры. Судейство.</p> <p>Тактика защиты. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в защите. Варианты блокирование нападающих ударов (одиночное и вдвоем), страховка.</p> <p>Тактика нападения. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Тактика свободного нападения. Позиционное нападение без изменений позиций игроков, с изменениями позиции игроков. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Игра по правилам.</p>	2	<p><i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i></p>
	16	<p>Практическое занятие. Организаторские умения</p> <p>(инструкторская и судейская практика в проведение спортивной игры волейбол).</p> <p>Знания терминологии, правил игры, судейство. Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Упражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, многоскоки, подскоки, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Игровые задания с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы длительностью от 20 с до 18 мин. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использовать спортивные игры для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья,</p>	2	

	достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой). Текущий контроль - верхняя прямая подача мяча (юноши на точность попадания в зоны).		
17	Практическое занятие. Совершенствование тактики игры. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении. Индивидуальные действия: выбор места для выполнения второй передачи у сетки; для подачи; для отбивания мяча через сетку, стоя двумя сверху, кулаком, снизу, стоя, в прыжке; передача мяча через сетку на «свободное» место, на игрока слабо владеющего приемом мяча. Групповые действия: взаимодействия игроков зон 4 и 2 с игроком зоны 3 при первой передачи, игроков зон 6, 5, 1 с игроком зоны 3 (2) при приеме подачи. Командные действия: система игры со второй передачи игрокам передней линии; прием подачи и первая передача в зону 3 (2), вторая передача игроку зоны 4 (2). Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Основы методики судейства Отработка навыков судейства в волейболе	2	
18. Зачет		2	
Итого за 4 семестр – 36 ч. Из них: теоретическое обучение – 2 ч. практические занятия – 32 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.			
3 курс, 5 семестр			
Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 9.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала:		
1	Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) 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 обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	2	<i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i>
2	Практическое занятие. Физическая культура в профессиональной деятельности. Ознакомление с условиями профессиональной деятельности и зонами риска физического здоровья для специальности. Ознакомление с профессионально-важными психофизиологическими качествами для специалиста в кулинарном искусстве: Профессиональные риски. Ознакомление с требованиями профессии к индивидуальным способностям, к личностным способностям и качествам специалиста. 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.	2	

	Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.		
3	Практическое занятие. Профессионально значимые двигательные действия Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий Формирование профессионально значимых физических качеств.	2	
4	Практическое занятие. Средства профилактики перенапряжения. Ознакомление со средствами профилактики перенапряжения. Использование средств профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) Причины преждевременного утомления. Проведение самостоятельных занятий по коррекции осанки и телосложения. Нетрадиционные системы физических упражнений. Самонаблюдение за индивидуальными показателями физической подготовленности и уровня функционального состояния организма.	2	
5	Практическое занятие. Бег на короткие дистанции. Общие требования безопасности при проведении занятий легкой атлетике. Комплекс общеподготовительных упражнений для развития подвижности плечевых, локтевых, тазобедренных, коленных суставов, стопы, позвоночника. Стартовый разгон. Бег с ускорением. Бег с низкого старта (на 15-20 м) группами и по одному. Выход с низкого старта. Бег с низкого старта 20-30 м без команды и по команде с различными выдержками 6-8 раз. Повторный бег в 1/2, 3/4 силы. Показ техники бега на 100 м в целом и на отдельных отрезках: на старте, в беге на стартовом разгоне, в беге по дистанции, на финишном отрезке дистанции. Техника бега на короткие, средние дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Эстафетный бег. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на короткие дистанции. Бег на 100 м - текущий контроль	2	
6	Практическое занятие. Подготовительные упражнения для освоения обращения с тяжестями Подготовительные упражнения для освоения обращения с тяжестями (назначение – ознакомление со свойствами тяжелых предметов, формирование навыков правильного положения туловища в статических позах, как в начале, так и в конце выполнения подъема этих предметов, а также свободному дыханию без задержек и натуживания). Комплексы упражнений с собственным весом тела, медицинболлами, гимнастическими скамейками, гантелями, гириями (техника выполнения упражнений, методы регулирования нагрузки, изменение веса, количества повторений).	2	
7	Практическое занятие. Техника выполнения упражнения рывка гири Техника выполнения упражнения рывка гири одной рукой (старт; замах; тяга; подрыв; фиксация), показ техники упражнения в целом и отдельные элементы упражнения, рассказ (упражнение является прекрасным средством для укрепления мышц спины, развития гибкости, выработки правильной осанки и профилактики искривлений позвоночника; отличается от других упражнений гиревого спорта высокой динамикой ассиметричных движений рук и ног, растягивает позвоночник и дает плавную мышечную нагрузку, благодаря своей динамике и амплитуде). Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности (поднятие, перенос тяжестей) Текущий контроль - рывок гири 16 кг (количество раз), соревновательное время 10 минут (юноши); сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз) (девушки).	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9
8	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых	2	ОК 04. ОК 08.

	упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами		<i>ЛР 9</i>
9	Практическое занятие. Комплекс профессионально - прикладной физической культуры Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально - прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
10	Практическое занятие. Способы самоконтроля. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств. Диагностика и самодиагностика состояния организма обучающегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Определение исходного уровня функционального состояния организма. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств. Профессионально-важные психофизиологические качества: обонятельная и вкусовая чувствительность; скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; умение концентрировать и распределять внимание; предметно-действенное (практическое) мышление; образная, вкусовая, обонятельная и двигательная память; умение определить готовность блюда с помощью прикосновений, осязания, обоняния и т. д.; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер (умение без взвешивания быстро и точно определять массу полуфабриката); тонкие вкусовые ощущения и хорошо развитое обоняние.	2	<i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i>
11	Практическое занятие. Комплекс активных и пассивных упражнений с большой амплитудой движений. Комплекс активных и пассивных упражнений с большой амплитудой движений. Акробатические упражнения: кувырок вперед в группировке, кувырок назад в упор присев, кувырок назад из стойки на лопатках в полушпагат, из упора присев перекаат назад в стойку на лопатках, перекаат вперед в упор присев девушки; кувырок назад в упор стоя ноги врозь, из упора лежа толчком двумя в упор присев, из стойки на лопатках группировка и переворот назад через голову в упор присев, стойка на руках и голове – юноши. Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация, распределения внимания, двигательная память, развитый объемный и линейный глазомер, умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности. Акробатическая комбинация - текущий контроль	2	<i>ОК 04. ОК 08. ЛР 9</i>
12	Практическое занятие. Организаторские умения (инструкторская и судейская практика в проведение соревнований по гимнастике). Демонстрация упражнений; выполнение обязанностей командира отделения; установка и уборка снарядов. Эстафеты с использованием гимнастических упражнений и инвентаря. Преодоление полосы препятствий (лазание, равновесие, висы, упоры, прыжки)	2	

	13	Практическое занятие. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использование спортивных игр для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой). Игра по правилам. Текущий контроль - прыжок в длину с места толчком двумя ногами	2	
	14	Практическое занятие. Комплекс упражнений избирательного воздействия на отдельные мышечные группы Комплекс упражнений избирательного воздействия на отдельные мышечные группы (с увеличивающимся темпом движений без потери качества выполнения). Упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, складка, мостик, стойка на лопатках, кувырок вперед – назад; стойки на голове и на руках – юноши).	2	OK 04. OK 08. ЛР 9
	15	Практическое занятие. Выполнение общеразвивающих упражнений Строевые упражнения постронные в шеренгу, выход из строя Перестроение и повороты в движении Выполнение упражнения на гимнастической скамейке Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гиб- кость, мостик Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса	2	
	16	Практическое занятие. Выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья 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 Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см) Выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма Техника спортивной ходьбы.	2	
17. Зачет			2	
Итого за 5 семестр – 34 ч. Из них: теоретическое обучение – 2 ч. практические занятия – 30 ч. промежуточная аттестация – 2 ч.				
3 курс, 6 семестр				
Тема 9.2. Профессионально- прикладная физическая подготовка (ППФП)	1.	Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа. Основные требования техники безопасности и охраны труда на занятиях по физическому воспитанию Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Физкультурно – оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Основы	2	OK 04. OK 08. ЛР 9

	<p>методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена</p> <p>Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников: быть честным, ответственным; уметь работать в команде или самостоятельно; иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей; иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук; быть физически выносливым; чувствовать время, иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы; уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию; обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет; использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.</p> <p><i>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, вбрасывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека</i></p>		
2	<p>Практическое занятие. Совершенствование силовой выносливости</p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий атлетическая гимнастика. Комплекс общеразвивающих упражнений для развития основных мышечных групп. Подготовительные упражнения для освоения обращения с тяжестями (комплексы упражнений с собственным весом тела, медицинболами, гимнастическими скамейками, гантелями, гириями (техника выполнения упражнений, методы регулирования нагрузки, изменение веса, количества повторений). Правила, судейство в гиревом спорте. Выполнение упражнения рывка гири одной рукой (старт; замах; тяга; подрыв; фиксация). Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности (поднятие, перенос тяжестей)</p> <p>Текущий контроль - рывок гири 16 кг (количество раз), соревновательное время 10 минут (юноши); сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз) (девушки).</p>		
3	<p>Практическое занятие. Тренировка в выполнении акробатической комбинации.</p> <p>Выполнение акробатической комбинации: кувырк вперед, назад; стойка на лопатках; мостик; равновесие; полушпагат. Упражнения с непределными отягощениями, выполняемые в режиме умеренной интенсивности в сочетании с напряжением мышц и фиксацией положений тела из ранее освоенных элементов. Упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, складка, мост, стойка на лопатках, кувырок вперед – назад; стойки на голове и на руках – юноши)</p>	2	ОК 04. ОК 08. ЛР 9
4	<p>Практическое занятие. Прыжки в длину</p> <p>Прыжки в заданном ритме, многоскоки, подскоки.</p> <p>Текущий контроль - прыжок в длину с места толчком двумя ногами</p>	2	
5	<p>Практическое занятие. Прикладные спортивные игры</p>	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета преподавателя, универсального спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий; оборудованных раздевалок

Наименование	Оснащение кабинета
Спортивный зал:	<p>Спортивный зал: брусья гимнастические, козел гимнастический, шведская стенка, спортивный инвентарь</p> <p>открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p>
спортивное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> – баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в настольный теннис; – оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); – оборудование для занятий аэробикой (например, скакалки, гимнастические коврики, фитболы); – гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса. <p>Для занятий лыжным спортом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря ; – учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; – лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.). Технические средства обучения: - музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; - электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений СПО / А. А. Бишаева. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

Физическая культура : учебник / А. С. Гречко, Ю. И. Сиренко, Т. В. Синельникова, Ю. В. Мурзин. — Омск : ОмГУ, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-7779-2663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/383774>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.mistm.gov.ru>
2. Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики obrazov@cap.ru
3. Министерство физической культуры и спорта Чувашской Республики sport@cap.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
1 семестр							
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Устный опрос	Вопросы для опроса	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1-2.7.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
1 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Зачёт	Задания для выполнения зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК
2 семестр							
Раздел 3 Тема 3.1.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 4 Тема 4.1.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
2 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Зачёт	Задания для выполнения зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК
3 семестр							
Раздел 5 Тема 5.1.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 6 Тема 6.1.-6.5.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК

3 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Зачёт	Задания для выполнения зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	оценка ОК Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК
4 семестр							
Раздел 7 Тема 7.1.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 8 Тема 8.1.-8.4.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
4 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Зачёт	Задания для выполнения зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК
5 семестр							
Раздел 9 Тема 9.1.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
5 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Зачёт	Задания для выполнения зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК
6 семестр							
Раздел 9 Тема 9.2.	1,2	ОК 04. ОК 08.	Текущий	Выполнение практической работы	Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
6 семестр	1,2	ОК 04. ОК 08.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК

ЗУН *
1 - знания
2- умения
3 – навыки

Оценка результатов **
5) в баллах (2-5)
6) дихотомическая оценка ОК:
1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений.</p> <p>Регулирование физической нагрузки.</p> <p>Владение навыками контроля и оценки.</p> <p>Подбор средств и методов занятий</p>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ
ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы

Приложение 2.5
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАМА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 04, ОК 07.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>картировать поток создания ценностей;</p> <p>выявлять и устранять потери в процессах;</p> <p>применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;</p> <p>применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	<p>историю, принципы и философию бережливого производства;</p> <p>основы картирования потока создания ценностей;</p> <p>методы анализа и решения проблем;</p> <p>инструменты бережливого производства;</p> <p>технологии внедрения улучшений;</p> <p>технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;</p> <p>систему подачи предложений</p>

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 04.	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>

	<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
объем образовательной программы 38 часов, в том числе:
занятия во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как условие повышения эффективности деятельности на предприятиях			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1 Введение Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства» Основные понятия и принципы бережливого производства Идеи бережливого производства, история их формирования и развития. Философия бережливого производства. Основные понятия и терминология бережливого производства. Современные аспекты бережливого производства.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.2 Понятие и сущность бережливого производства	Содержание учебного материала 2 Понятие и сущность бережливого производства История возникновения бережливого производства. Концепция бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство» Ресурсосбережение и факторы производственной среды.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.3. Действия, добавляющие ценности и потери	Содержание учебного материала 3 Действия, добавляющие ценности и потери Клиент Процессный подход Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.4.	Содержание учебного материала 4 Практическое занятие. Основы картирования потока создания ценностей.	2	ОК 04. ОК 07.

Картирование потока создания ценности		Ознакомление с понятиями и принципами картирования потока создания ценности Инструменты картирования потока создания ценности. Виды картирования. Оформление карт. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности.		ЛР 10
	5	Практическое занятие. Картирование потока создания ценности Фабрика процессов как основа бережливого производства в профессиональной деятельности «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока по фабрике процессов	2	
Тема 1.5. Методы анализа и решения проблем	Содержание учебного материала			
	6	Практическое занятие. Методы анализа и решения проблем Ознакомление с понятием «проблема», определение и формулирование проблемы. Технологии анализа проблем: – пирамида проблем; – граф-связей; – диаграмма Парето – 4W2H; – «5 Почему»; – диаграмма Исикавы и другие методы статистического анализа	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
Тема 1.6. Методы и инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала			
	7	Методы и инструменты бережливого производства. Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования Встроенное качество	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
	8	Практическое занятие. Инструменты бережливого производства. Инструментарий бережливого производства: организация рабочего пространства по системе 5S. системы Канбан, поток единичных изделий «Точно во время», ячеечное и поточное производство, визуализация, стандартизация	2	
	9	Контроль качества. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	2	
	10	Практическое занятие. Применение ключевых инструментов анализа и решения проблем. Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов	2	

		Выбор методов бережливого производства, для решения проблем выявленных на фабрике процессов. Обоснование выбора. Создание стандартной операционной карты (СОК) по фабрике процессов		
Тема 1.7. Переход предприятий (организаций) к бережливому производству	Содержание учебного материала			
	11	Виды производственных потерь. Виды производственных потерь, их источники и причины возникновения. Перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством. Способы снижения потерь. Пути работы по минимизации потерь, их место в политике предприятия (организации).	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
	12	Практическое занятие. Определение видов и характера потерь Выявление и устранение потерь в процессах. Определение видов и характера потерь. Диагностика скрытых потерь. Способы устранения потерь Диагностика и оценка эффективности устранения потерь.	2	
	13	Бережливое управление. Элементы системы бережливого управления. Человеческие ресурсы. Формирование команды. Мероприятия, позволяющие внедрить бережливое управление на производстве.	2	
	14	Практическое занятие. Технологии вовлечения и мотивации персонала Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; систему подачи предложений Лин-лидерство. ППУ- предложения по улучшению Каракури Производственная культура на рабочем месте	2	
	15	Практическое занятие. Система бережливого управления Оценивание системы бережливого управления отраслевого предприятия (организации) по заданным критериям	2	
	16	Практическое занятие. Этапы проектирования работ по внедрению систем бережливого производства. Разработка технологии внедрения улучшений. Ключевая концепция менеджмента Кайдзен. Алгоритм внедрения Бережливого производства Контрольный перечень этапов внедрения бережливого производства. Управление бережливой производственной линией. Формирование «команды процесса» в отраслевом предприятии (организации) Система улучшения качества на рабочем месте (5S)	2	
	17	Практическое занятие. План прибыли и убытков. Разработка и заполнение ППУ. План прибыли и убытков ППУ инструменты бережливого производства Методы управления рисками. Методы снижения степени риска, управления потоком создания ценности Виды интеграции риска. Методы снижения Метод управления потоком создания ценности.	2	ОК 04. ОК 07. ЛР 10
18	Практическое занятие. Фабрика процессов Деловая игра «Фабрика процессов»	2		

	<p>Организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия Фабрика процессов - учебная производственная площадка применения инструментов бережливого производства</p>		
19. Дифференцированный зачет		2	
<p>Всего 38 часов из них: - занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 ч., в том числе практические занятия – 22 ч., - промежуточная аттестация – 2 ч.</p>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен специальный Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин» и информационно библиотечный центр

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209>

Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Тема 1.1. – 1.7.	1,2	ОК 04. ОК 07.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических работ	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
СГ. 05	1,2	ОК 04. ОК 07.	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачета	Учебный журнал Зачетная книжка, ведомость промежуточной аттестации	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- ЗУН:

- 2) в баллах (2-5)

- дихотомическая оценка ОК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>историю становления и развития бережливого производства; философию бережливого производства; ценности бережливого производства; принципы бережливого производства; действия, добавляющие ценности и потери; технологии анализа процессов создания ценности; технологии улучшений; ключевые показатели эффективности бережливого производства; технологии вовлечения персонала; систему подачи предложений; инструменты бережливого производства</p>	<p>демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; демонстрирует системные знания о философии бережливого производства; демонстрирует системные знания о ценностях бережливого производства; демонстрирует системные знания о принципах бережливого производства; демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери; владеет технологиями анализа процессов создания ценности; демонстрирует системные знания о технологиях улучшений; демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства; демонстрирует системные знания о технологии вовлечения персонала; демонстрирует системные знания о системе подачи предложений; демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства</p>	<p>Тестирование. Устный опрос. Кейс-метод. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; картировать поток создания ценностей; выявлять и устранять потери в процессах; применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;</p>	<p>демонстрирует умение осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; демонстрирует умение картировать поток создания ценностей; демонстрирует умение выявлять и устранять потери в процессах;</p>	<p>Кейс-метод Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.</p>

<p>организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	<p>демонстрирует умение применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; способен применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия</p>	
---	--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Фронтальный опрос

Приложение 2.6
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде;</p> <p>рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с</p>	<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;</p> <p>виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</p> <p>основные виды планирования;</p> <p>устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;</p> <p>сущность понятий «деPOSIT» и «кредит», их виды и принципы;</p> <p>схемы кредитования физических лиц;</p> <p>устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;</p> <p>признаки финансового мошенничества;</p>

<p>банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;</p> <p>применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составлять обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>основные виды ценных бумаг и их доходность;</p> <p>формирование инвестиционного портфеля;</p> <p>классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;</p> <p>виды страхования;</p> <p>виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>
--	---

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <hr/> <p>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</p>
--------	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 40 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 36 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов			
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	Содержание учебного материала: 1 Финансовая грамотность населения, ее цели и задачи Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования, основные виды планирования: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	2 Практическое занятие. SWOT – анализ Ознакомление с методикой проведения и проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение	2	
Раздел 2. Место России в международной банковской системе			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:		
	3 Банковская система Российской Федерации.	2	ОК 01.

Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг. Основные виды банковских операций		История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Устройство банковской системы. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	4	Депозит и кредит, их виды и принципы Сущность понятия «депозит», его виды и принципы. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность Кредит и его виды. Сущность понятия «кредит», его виды. Принципы кредитования. Схемы кредитования физических лиц. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски	2	
	5	Практическое занятие. Кредитование в банке. Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей»	2	
	6	Расчетно-кассовые операции и их значение Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество, признаки финансового мошенничества и правила личной финансовой безопасности	2	
	7	Практическое занятие. Правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг Деловая игра «Расчетно - кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника» (по выбору) Применение правовых нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявление признаков мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;	2	
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации				
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц	Содержание учебного материала:			
	8	Устройство налоговой системы. Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
9	Практическое занятие. Виды налогообложения физических лиц Определение назначения видов налогов и применение полученных знаний для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве налогоплательщика	2		
Раздел 4. Инвестиции:				

формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации			
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	Содержание учебного материала:		
	10	Практическое занятие. Формирование инвестиционного портфеля. Ознакомление с сущностью и значением инвестиций, участниками, субъектами и объектами инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции, классификация инвестиций. Валютная и фондовая биржи. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта Формирование инвестиционного портфеля	2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
Тема 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Содержание учебного материала:		
	11	Основные виды ценных бумаг и их доходность. Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	2
	12	Практическое занятие. Покупка ценных бумаг. Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля» Анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации. Использование приобретенных знаний для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;	
Тема 4.3. Способы принятия финансовых решений	Содержание учебного материала:		
	13	Личное финансовое планирование. Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	14	Практическое занятие. Составление личного бюджета. Планирование и анализ семейного бюджета и составление личного финансового плана. Рациональное планирование своих доходов и расходов; грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина	2
	15	Практическое занятие. Разработка бизнес идеи. Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование» Разработка бизнес идеи и составление её обоснование	2
Раздел 5. Страхование			
Тема 5.1. Структура страхового рынка в Российской	Содержание учебного материала:		
	16	Структура страхового рынка РФ Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования:	2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06.

Федерации и виды страховых услуг		страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски		ОК 09. ЛР 2.
	17	Практическое занятие. Заключение договора страхования Деловая игра «Заключение договора страхования» (например, автомобиля, имущества, от несчастного случая и прочие по выбору) Грамотное применение полученных знаний для оценки собственных экономических действий в качестве страхователя	2	
Тема 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Содержание учебного материала:			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06. ОК 09. ЛР 2.
	18	Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий, способы увеличения пенсий, инструменты по увеличению пенсионных накоплений		
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - «Инвестиции в образах мировой культуры» - «Способы увеличения пенсионных накоплений»			2	
19. Дифференцированный зачет			2	
Всего: 40 часов в том числе: - занятий во взаимодействии с педагогом – 36 часов - промежуточная аттестация - 2 часа; - самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО))-25 шт.
Информационно-библиотечный центр	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Основы финансовой грамотности : учебник для спо / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378458>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Тема 1.1.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических работ	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2 Тема 2.1.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических работ	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 3 Тема 3.1.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических работ	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 4 Тема 4.1. – 4.3.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических работ	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 5 Тема 5.1.-5.2.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09.	Текущий	Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение практических и внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР)	Тест. Вопросы и задания для опроса. Задание для практических работ Задание для выполнения ВСР	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК
СГ. 06	1,2	ОК 04. ОК 07.	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачета	Учебный журнал Зачетная книжка, ведомость промежуточ	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК

						ной аттестации	
--	--	--	--	--	--	-------------------	--

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов **

- ЗУН:

3) в баллах (2-5)

- дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Подготовка реферата и/или презентации по заданной теме</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки</p>	<p>применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя,</p>	<p>Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра</p>

<p>собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации;</p> <p>применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составлять обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	<p>страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина;</p> <p>выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации;</p> <p>определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет;</p> <p>ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составляет обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p>	
---	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

Приложение 2.7
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ХИМИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ХИМИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Химия в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР)

ОК 01, ОК 02.

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 2.1, ПК 2.2.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ПК 2.1.	<p>Навыки: выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;

	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2.	<p>Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p>

- анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований;
- пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования;
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде

Знания:

- нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,

	контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	---

1.2. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы учебной дисциплины - 158 часов, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося 18 часов
занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 132 часа
промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов
консультации – 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	158
в т.ч. в форме практической подготовки	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
лабораторные и практические занятия	70
<i>Самостоятельная работа</i>	18
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	1 курс, 1 семестр		
Раздел 1. Физическая химия			
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала		
	1 Основные понятия и законы химии. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии. Основы аналитической химии. Назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры, приемы безопасной работы в лаборатории.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	2 Термодинамика Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики: первый и второй законы термодинамики. Применение основных законов химии для решения задач в области профессиональной деятельности	2	
	3 Термохимия. <i>Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.</i> Тепловой эффект химической реакции. Основные законы термохимии. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	
	4 Практическое занятие. Решение задач. Выполнение термохимических расчетов. Термохимические уравнения. Решение задач с термохимическими уравнениями на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Применение основных законов химии для решения задач в области профессиональной деятельности. Выполнение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Написание термохимического уравнения реакции; 2. Решение задачи на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.		4	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		
	5 Типы химической связи.	2	ОК 01

Агрегатные состояния веществ, их характеристика		Типы химической связи. Ковалентная, ионная, металлическая и водородная связи. Общая характеристика агрегатного состояния веществ.		ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	6	Газообразное и жидкое состояние вещества. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Основные законы идеальных газов Бойля – Мариотта, Гей Люсака и Шарля. Закон Авогадро. Характеристика жидкости. Испарение и конденсация. Парообразование. Использование в общественном питании тепловую обработку продуктов в вакууме	2	
	7	Лабораторное занятие. Поверхностное натяжение. Поверхностное натяжение и поверхностная энергия. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Рассмотрение строения и свойства воды. Измерение поверхностного натяжения воды. Использование лабораторной посуды и оборудования, соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории. Наблюдения процесса смачивания: адгезия, когезия, растекание. Выявление веществ, изменяющих коэффициент поверхностного натяжения.	2	
	8	Лабораторное занятие. Вязкость жидкостей. Определение вязкости жидкостей. Выявление различий между нормальными и аномальными жидкостями. Определение влияния вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	
	9	Твердое состояние вещества. Сублимация. Твердое состояние вещества. Строение твердого вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. Типы кристаллических решёток. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы: Агрегатные состояния веществ, их характеристика			2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	10	Скорость и константа химической реакции. Понятие химической кинетики и катализа. Скорость химической реакции в гетерогенной и гомогенной системе. Константа скорости. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Кинетика процессов выпечки и сушки. Процессы выпечки хлебобулочных изделий. Сушка. Кинетика процессов сушки. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	11	Лабораторное занятие. Влияние различных факторов на скорость химической реакции. <i>Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.</i>	2	
	12	Практическое занятие. Решение задач.	2	

		Решение задач на расчет константы скорости реакции.		
	13	Практическое занятие. Химические реакции. Ознакомление с классификацией химических реакций и закономерностями их протекания. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия под действием различных факторов. Написание химических формул и составление уравнений химических реакций	2	
Самостоятельная работа обучающихся.			4	
1. Заполнение сравнительной таблицы «Активность биологических и неорганических катализаторов».				
2. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»				
Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание учебного материала			
	14	Растворы. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Свойства растворов. Вода как растворитель. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	15	Лабораторное занятие. Среда растворов. Определение pH среды различными методами.	2	
	16	Практическое занятие. Решение задач. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, pH среды. Проведение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции.	2	
	17	Растворимость газов, жидкостей, твердых веществ. Растворимость газов, жидкостей и твердых веществ в жидкостях. Использование факторов растворимости в технологических процессах. Гидролиз солей.	2	
	18	Лабораторное занятие. Тепловой эффект химических реакций. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	2	
	19	Свойства разбавленных растворов. <i>Диффузия и осмос в растворах.</i> Осмотическое давление. Значение диффузии и осмоса в технологических процессах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	20	Замерзание и кипение растворов. Температура кристаллизации и кипения разбавленных растворов. Использование кристаллизации в общественном питании. Влияние процесса замораживания на свойства пищевых продуктов.	2	
	21	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты осмотического давления, температур кипения, замерзания. Проведение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции.	2	
	22	Электролиты и неэлектролиты. Диссоциация электролитов в водных растворах. Понятие о сильных и слабых электролитах. Теория электролитической диссоциации. Константа диссоциации. Диссоциация воды. Реакции	2	

		ионного обмена. Окисление пищевых жиросодержащих продуктов. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся.			4	
1. Работа над учебным материалом, поиск ответа на вопрос: опишите осмотические процессы, происходящие при заваривании пакетированного чая. 2. Решение задач на расчет концентрации растворов.				
Тема 1.5. Поверхностные явления.	23	Поверхностные явления. Сорбционные процессы. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Адсорбция в технологических процессах и санитарии. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	24	Практическое занятие. Поверхностные явления. Работа над учебным материалом «Смачивание» написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде. Нахождение примеров по теме «Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции». Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
Раздел 2. Коллоидная химия				
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала			
	25	Дисперсные системы. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы пищевых продуктов, характеристика, классификация. Использование свойства дисперсных систем для оптимизации технологического процесса и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания .	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	Содержание учебного материала			
	26	Коллоидные растворы. Теоретические основы коллоидной химии. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Коллоидные системы пищевых продуктов. Свойства коллоидных растворов, использование свойства коллоидных систем для оптимизации технологического процесса. Свойства коллоидных систем высокомолекулярных соединений. Оптическое свойство. Молекулярно – кинетическое свойство. Устойчивость и коагуляция зольей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	
27	Лабораторное занятие. Получение коллоидных растворов. Получение золя гидроксида железа. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории и использовании лабораторной посуды и оборудования.	2		
28	Практическое занятие. Строение коллоидных частиц Составление формул и схем строения мицелл.	2		

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала			
	29	Грубодисперсные системы. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Характеристика суспензий, пасты, признаки порошков. Характеристика аэрозолей, дыма и тумана. Загрязнение окружающей среды аэрозолями	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	30	Лабораторное занятие. Эмульсии и пены. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории.	2	
	31	Практическое занятие. Использование грубодисперсных систем в общественном питании. Суспензии, порошки, пасты. Примеры в общественном питании. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов. Составление технологических схем.	2	
Итого за 1 семестр: 76 часов - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа в том числе: теоретических занятий- 32 ч.; практических занятий – 16 ч.; лабораторных работ- 14 ч. - самостоятельной работы обучающихся – 14 ч				
1 курс, 2 семестр				
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения (ВМС).	Содержание учебного материала			
	1	Строение ВМС, классификация. Теоретические основы органической, физической химии. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции: жиры, углеводы, белки	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	2	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	2	
	3	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования. Изучение процессов набухания и студнеобразования. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории.	2	
	4	Органические вещества пищевых продуктов. Окисление жиров. Описание уравнениями реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов. Использование свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса. Изменение жиров, углеводов и белков в технологических процессах.	2	
	5	Лабораторное занятие. Жиры. Исследование свойства жиров продуктов питания, окисление жиров. Проведение качественных реакций на отдельные классы органических соединений – жиров. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории.	2	
	6	Лабораторное занятие. Углеводы.	2	

		Исследование свойства углеводов продуктов питания. Проведение качественных реакций на отдельные классы органических соединений – углеводов. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории.		
	7	Лабораторное занятие. Белки. Исследование свойства белков продуктов питания. Проведение качественных реакций на отдельные классы органических соединений – белков. Выявление содержания белков в продуктах питания и исследование их свойств при технологической обработке, химическое строение и аминокислотный состав, свойства полимеров. Соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории.	2	
	8	Лабораторное занятие. Химические свойства белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Растворение белков в воде. Обнаружение белков в молоке и в мясном бульоне. Денатурация раствора белка куриного яйца спиртом, растворами солей тяжелых металлов и при нагревании. Биологические функции белков. Использование гидролиза белков в промышленности.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. Заполнение таблицы на тему: 1. Вещества – загустители, желеобразователи. 2. Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции			2	
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала			
	9	Аналитическая химия. Основы аналитической химии, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	10	Качественный анализ. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала			
	11	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	12	Производство растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	13	Практическое занятие. Решение задач. Решение задач на правило производства растворимости. Производство растворимости, условия образования осадков. Проведение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции.	2	
	14	Лабораторное занятие. Реакции катионов второй аналитической группы	2	

		Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. Проведение качественных реакций на неорганические вещества и ионы.		
	15	Лабораторное занятие. Реакции катионов третьей и четвертой аналитической группы Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. Проведение качественных реакций на неорганические вещества и ионы.	2	
	16	Классификация анионов. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли. Гидролиз солей	2	
	17	Лабораторное занятие. Реакции анионов первой, второй, третьей групп Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	18	Лабораторное занятие. Проведение качественных реакций Проведение качественных реакций на неорганические вещества и ионы.	2	
	19	Практическое занятие. Составление уравнений Описывание схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.	2	
Самостоятельная работа обучающихся			2	
Составление таблицы открытия ионов висмута, ртути.				
Составление таблицы открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.				
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	20	Количественный и объемный методы анализа. Понятие. Основные методы классического количественного анализа. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и методы объемного анализа.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	21	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры. Методы и техника выполнения химических анализов. Приемы безопасной работы в химической лаборатории.	2	
	22	Практическое занятие. Решение задач Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	2	
	23	Лабораторное занятие. Кислотность плодов и овощей Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. Выполнение количественных расчетов состава вещества по результатам измерений.	2	
	24	Окислительно – восстановительный метод анализа. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	
	25	Методы количественного анализа Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	

	26	Практическое занятие. Составление кривых титрования Составление кривых титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.	2	
	27	Практическое занятие. Решение задач. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя»	2	
	28	Практическое занятие. Составление уравнений Составление уравнений окислительно – восстановительных реакции.	2	
	29	Лабораторное занятие. Приготовление рабочего раствора. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	30	Метод осаждения и комплексообразования. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля. Argentометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.	2	
	31	Лабораторное занятие. Определение содержания соли. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. Выбирание метода и хода химического анализа, подбор реактивов и аппаратур.	2	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала			
	32	Физико – химический метод анализа. Основные методы физико – химического метода анализа. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2. ЛР 9,10
	33	Химико - технологический контроль Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	2	
	34	Лабораторное занятие. Анализ молока. Определение качественного содержания белков и углеводов. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	
	35	Лабораторное занятие. Химико - технологический контроль Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле. Взвешивание навески вещества после высушивания. Вычисление результатов.	2	
Итого за 2 семестр: 74 часа - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов в том числе: теоретических занятий- 30 ч. ; практических занятий – 12 ч. ; лабораторных работ- 28 ч. - самостоятельной работы обучающихся – 4 ч				
Промежуточная аттестация в форме экзамена В том числе консультации – 2 ч.		8		
Всего: 158 ч. - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа в том числе: теоретических занятий- 62 ч. ; практических занятий – 28 ч. ; лабораторных работ- 42 ч. - самостоятельной работы обучающихся – 18 ч. - промежуточная аттестация – 8 ч.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет химии в пищевом производстве № 45	<p>Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стол учителя– 1 шт. Проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Весы и разновесы – 5 шт. Центрифуга – 1 шт. Химическая посуд – 30 шт. Комплект химических коллекций – 1 шт. Наглядные пособия (учебники, таблицы, модели молекул, периодическая система, раздаточный материал) - 10 шт.</p>
Лаборатория «Лабораторный химический анализ» № 36:	<p>Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стол учителя– 1 шт. Проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Весы и разновесы – 5 шт. Центрифуга – 1 шт. Химическая посуд – 30 шт. Комплект химических коллекций – 1 шт. Наглядные пособия (учебники, таблицы, модели молекул, периодическая система, раздаточный материал) - 10 шт.</p>

	<p>Лаборатория «Лабораторный химический анализ» №36</p> <p>Стол ученический - 13 шт.</p> <p>Стул ученический – 25 шт.</p> <p>Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт.</p> <p>Кресло учителя– 1 шт.</p> <p>Проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт.,</p> <p>Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт.</p> <p>Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт.</p> <p>МФУ – 1 шт.</p> <p>Сетевой фильтр – 1 шт.</p> <p>Доска классная – 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды – 1 шт., набор Ареометров – 1 шт., баня Комбинированная Лабораторная – 1 шт., Весы технические с разновесами – 1 шт., Весы аналитические с разновесами – 2 шт., весы Электронные учебные до 2 кг – 1 шт., гигрометр (психрометр) – 1 шт., Колориметр-нефелометр фотоэлектрический – 1 шт., Колонка адсорбционная – 1 шт., Магнитная мешалка – 1 шт., Нагреватель для пробирок – 1 шт., рН-метр Милливольтметр – 2 шт., Печь тигельная – 1 шт., Спиртовка – 1 шт., Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями – 1 шт., Установка для титрования – 1 шт., Центрифуга демонстрационная – 1 шт., Шкаф сушильный – 1 шт., Электроплитка лабораторная – 4 шт.; посуда: Бюксы – 1 шт., Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл – 1 шт., Воронка лабораторная – 1 шт., Колба коническая разной емкости – 1 шт., Колба мерная разной емкости – 1 шт., Кружки фарфоровые – 1 шт., палочки стеклянные – 1 шт., Пипетка глазная - 1 шт., Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью – 1 шт., Пипетка с делениями разной вместимостью – 1 шт., Пробирки – 20 шт., Стаканы химические разной емкости – 1 шт., стекла предметные – 200 шт., Стекла предметные с углублением для капельного анализа - 1 шт., Ступка и пестик - 1 шт., Тигли фарфоровые - 1 шт., Цилиндры мерные - 1 шт., Чашка выпарительная – 1 шт.; Вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой – 1 шт., Бумага фильтровальная – 1 шт., Вата гигроскопическая – 1 шт., Груша резиновая для микробюреток и пипеток – 1 шт., Держатель для пробирок – 1 шт., Ерши для мойки колб и пробирок - 1 шт., Капсуляторка – 1 шт., карандаши по стеклу – 1 шт., Кристаллизатор - 1</p>
--	--

	шт., Ножницы – 15 шт., Палочки графитовые – 1 шт., Трубки резиновые соединительные – 1 шт., Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками – 1 шт., штатив для пробирок – 1 шт., Щипцы тигельные – 1 шт., Фильтры беззольные - 1 шт., Трубки стеклянные – 1 шт., Трубки хлоркальциевые – 1 шт., Стекла часовые – 1 шт., Эксикатор – 1 шт.; Химические реактивы; лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

Реактивы:

1. Неорганические вещества:

- металлы: натрий, калий, цинк, железо, алюминий, медь;
- соли металлов: хлориды, сульфаты, сульфид, фосфаты, нитраты, карбонаты, иодид, фторид, хроматы;
- оксиды меди (II), кальция
- основания: гидроксид натрия, бария
- аммиак водный

2. Органические вещества:

- уксусная кислота 9%;
- соли уксусной кислоты: калия, натрия, свинца;
- сахароза,
- нефть;

3. Индикаторы:

Фенолфталеин
Метиловый оранжевый
Универсальная индикаторная бумага

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Микрюкова, Е. Ю. Органическая и физколлоидная химия : учебное пособие / Е. Ю.

Микрюкова, Н. Р. Касанова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/144264>

3.2.2. Дополнительные источники

Школьников, Е. В. Химические методы количественного анализа : учебное пособие / Е. В.

Школьников, Н. В. Михайлова. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2013. — 128 с. — ISBN 978-5-9239-0597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/45590>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учета успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	компетенции					
Раздел 1 Тема 1.1.- 1.5.	1,2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работы, ВСР	Задания для письменного опроса. Тест Задания для выполнения практических и лабораторных работ, ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2 Тема 2.1.- 2.4.	1,2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работы, ВСР	Задания для письменного опроса. Тест Задания для выполнения практических и лабораторных работ, ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3 Тема 3.1.- 3.5.	1,2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работы, ВСР	Задания для письменного опроса. Тест Задания для выполнения практических и лабораторных работ, ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 01	1,2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал. Зачётная книжка. Ведомость промежуточной аттестации	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК и ПК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- ЗУН:

4) в баллах (2-5)

- дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Письменный/устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ, вср</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических и лабораторных работ, тестирования и других видов текущего контроля</p>
--	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции

Приложение 2.8
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 07.

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

ОК02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

<p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ПК 1.1.	<p>Навыки: организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
--	--

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК 1.2.	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; поддерживать установленные технологией режимы работы
--	---

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1.	<p>Навыки:</p> <p>выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2.	<p>Навыки: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <hr/> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде <hr/> <p>Знания:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

1.2.Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы учебной дисциплины - 92 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося 12 часов

занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 72 часа

промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов

консультации – 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	92
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1 курс, 1 семестр			
Раздел 1. Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Морфология и физиология микробов	Содержание учебного материала		
	1 Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 10
	2 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. <i>Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности</i> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. <i>Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.</i> Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	2	
	3 Распространение микробов в природе. <i>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.</i> Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	4 Практическое занятие. Лабораторное оборудование Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. <i>Изучение препаратов различных микроорганизмов</i>	2	
	5 Практическое занятие. Определение основных групп микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. <i>Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека».	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	6	Микробиология основных пищевых продуктов. <i>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</i> Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. <i>Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.</i> Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	7	Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. <i>Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.</i> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение реферата на тему «Основные виды порчи продуктов»			2	
Раздел 2. Основы физиологии питания				
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала			
	8	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Общие сведения о пищевых веществах. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. <i>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.</i>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 10
	9	Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. <i>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</i>	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности». - «Альтернативные представления о питании человека».			2	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала			
	10	Пищеварение и обмен веществ. <i>Понятие о процессе пищеварения.</i> Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1
	11	Практическое занятие. Пищеварительная система человека. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	

		Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		ПК 2.2 ЛР 10
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала			
	12	Обмен веществ и энергии Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	
	13	Практическое занятие. Суточный расход энергии Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала			
	14	Рациональное сбалансированное питание Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	15	Нормы и принципы питания детей разного возраста Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	16	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Назначение диетического (лечебного) питания. Назначение лечебно-профилактического питания. Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. Характеристика диет.	2	ЛР 10
	17	Практическое занятие. Методики составления рационов питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	18	Практическое занятие. Составление рациона диетического питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем или мини проекта на составление рациона питания. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: «Характеристика диет», «Характеристика лечебно-профилактических рационов», «Рацион питания».			2	
Итого за 1 семестр: 44 часа - объём образовательной программы – 36 часов в том числе теоретических занятий: 20 часов практических занятий: 16 часов - самостоятельной работы обучающегося: 8 часов				
1 курс, 2 семестр				
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания				
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств.	Содержание учебного материала			
	1	Личная гигиена работников пищевых производств. Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников организации питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1

		Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. <i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i>		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 10
Тема 3.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала			
	2	Основные пищевые инфекции Пищевые инфекции. Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	3	Пищевые отравления. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Гельминтозы их профилактика Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.	2	
	4	Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	2	
	5	Практическое занятие. Профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике»			2	
Тема 3.2. Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала			
	6	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Гигиенические требования к освещению Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 10
	7	Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту работника пищевого производства.	2	
	8	Дезинфицирующие и моющие средства. Понятие о <i>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</i> средствах. <i>Виды, назначение.</i> Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	2	
	9	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <i>Правила утилизации отходов;</i>	2	
	10	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.	2	

		Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	11	Санитарные требования к процессам механической обработке пищевых продуктов. <i>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</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, механической обработке продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 10
	12	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <i>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</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Санитарные требования к тепловой обработке продуктов, к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.	2	
	13	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные правила организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Требования к обслуживанию потребителей. <i>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</i> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. <i>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</i>	2	
	14	Санитарно-эпидемиологический надзор.	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены № 36:	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Проектор- 1 шт.; Лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Доска классная – 1 шт. Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия) – 6 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 233 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/249626>

Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/323627>

Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317252>

Санитарная микробиология : учебное пособие для спо / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/243326>

Перечень **нормативных документов** отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:

40. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)

41. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2) Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1- 1.2	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1.-2.4.	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1.-3.3.	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 02.	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания; 2- умения

Оценка результатов **

7) в баллах (2-5)

8) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Письменный/устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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 		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических и самостоятельных работ, тестирования, контрольных и других видов текущего контроля</p>

<p>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>		
---	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p>

Приложение 2.9
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Бизнес-планирование» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа

и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания

<ul style="list-style-type: none"> – составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; – использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; – использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; – формулировать цели создания конкретного собственного дела; – разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; – обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; – рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; – разрабатывать финансовый план предприятия; – использовать информационные технологии в плановой работе; – оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования её деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – структура и функции бизнес-планов; – требования инвесторов к разработке бизнес-планов; – методика бизнес-планирования; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; – законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; – предпосылки создания собственного дела; – структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; – этапы создания собственного дела; – направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; – принципы принятия и обоснования управленческих решений; – отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии; – социально-экономическую сущность предпринимательства; – функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; – особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы.
---	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

	<p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология</p>

	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
	<p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
	<p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 09	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки</p> <p>организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>Умения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;

	<p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ПК 3.2.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного

	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; <p>использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива <p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 90 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 78 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 10 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	34
<i>Самостоятельная работа:</i> - <i>выполнение рефератов</i> - <i>разработка учебного проекта «Бизнес – план»</i>	10
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
3 курс, 5 семестр			
Раздел 1. Основы бизнес - планирования			
Тема 1.1. Введение в бизнес-планирование	Содержание учебного материала 1 Введение в бизнес – планирование. Роль, место и значение бизнес-планирования в профессиональной деятельности и управлении организацией (предприятием). Планирование как наука, вид деятельности и искусство. Законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии»		2	
Тема 1.2. Структура и функции бизнес- плана	Содержание учебного материала 2 Объекты планирования Сущность и структура объектов планирования в организации. Предмет планирования Возможность и необходимость планирования в условиях рыночных отношений. Требования инвесторов к разработке бизнес-планов; 3 Виды и типы бизнес - планов. Формы планирования и факторы, влияющие на выбор форм планирования. Основные виды и типы бизнес-планов. Система планирования на предприятии (в организации). 4 Структура и содержание бизнес-плана. Структура, функции и содержание разделов бизнес-планов. Требования к разработке бизнес-плана. Информационное обеспечение бизнес-планирования 5 Методы и средства планирования Методы и средства планирования Методика бизнес-планирования;	2	
Самостоятельная работа обучающихся: проведение аналитического исследования по выбранным источникам информации по теме: Информационное обеспечение бизнес-планирования.		2	
Тема 1.3. Стратегическое и инвестиционное планирование	Содержание учебного материала 6 Стратегическое и инвестиционное планирование. Понятие и экономическое содержание стратегического планирования. Понятие и классификация стратегий. Цели организации (предприятия). Инвестиционный план.	2	

	7	Практическое занятие. Аналитическое исследование Проведение аналитического исследования о ценности и необходимости бизнеспланирования в современных условиях. SWOT –анализ предприятия	2	ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 3
	8	Практическое занятие. Инвестиционное планирование. Ознакомление с порядком и методикой составления инвестиционного бизнес – плана. Составление Диаграмма GANTT и бюджет инвестиционных затрат. Разработка плана инвестиционных мероприятий	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение фрагмента учебного проекта «Бизнес – план»: разработка цели, стратегии учебного проекта.			2	
Тема 1.4. Финансовое планирование	Содержание учебного материала			
	9	Документы финансового планирования. Назначение и структура основных документов финансового плана (план прибылей и убытков, план движения денежных средств, план балансов, план распределения прибыли). Требования к основным документам финансового плана: технология разработки финансового плана; стратегия финансирования проектов.	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 3
	10	Финансовое планирование. Первичные планы и потоки денежных средств (план затрат на сдельную заработную плату, план прочих прямых затрат, план коммерческих затрат, план затрат на управление). Методика расчета	2	
	11	Методика расчетов плановых показателей. Информационное обеспечение и методика расчетов плановых показателей и определения денежных потоков.	2	
	12	Практическое занятие. Расчет первичных планов и потоков денежных средств Расчет первичных планов и потоков денежных средств (план продаж, план производства, план затрат на материалы).	2	
Тема 1.5. Моделирование бизнес-процессов	Содержание учебного материала			
	13	Основные технологические процессы бизнес - планирования Основные технологические процессы бизнес-планирования. Техническое задание и календарный план на разработку бизнес-плана. Особенности разработки моделей бизнес-процессов (информационных, материальных и финансовых потоков).	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 3
	14	Базовые системные программные продукты по бизнес - планированию Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию. Назначение программ серии Expert (Audit Expert, Sales Expert, Marketing Expert. Forecast Expert. Project Expert).	2	
	15	Практическое занятие. Модель бизнес процесса Особенности разработки моделей бизнес-процессов Разработка модели бизнес-процессов для предприятия промышленности.	2	
	16	Практическое занятие. Разработка календарного плана Работа в системе Project Expert Разработка календарного плана в системе Project Expert	2	
Самостоятельная работа обучающихся: составление фрагментов учебного проекта «Бизнес –план»: «Финансовой модели» и определение «Дефицита денежных средств» в системе Project Expert (ОК 4.1/2), (5) Поиск информации о новых технологиях для разработки бизнес-планов			2	
Тема 1. 6.	Содержание учебного материала			

Финансовое моделирование и стратегия финансирования в системе Project Expert	17	Практическое занятие План продаж. Цели и задачи планирования продаж; Исследование конъюнктуры рынка. Планирование ассортимента продукции. Планирование новой продукции. Планирование ценообразования. Прогнозирование величины продаж.	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
	18	Практическое занятие. План производства. Планирование производственной программы План прямых затрат на производство и реализацию продукции. План коммерческих затрат. План затрат на управление	2	
	19	Методы контроля правильности построения финансовой модели. Методы контроля правильности построения финансовой модели. Влияние условий оплаты, инфляции и налогообложения на результаты расчетов.	2	
	20	Практическое занятие. Финансовое моделирование и стратегия финансирования в системе Project Expert Технология составления разделов бизнес-плана, влияние условий оплаты, инфляции и налогообложения на результаты расчетов. Разработка плана инвестиционных затрат (график работ и диаграмма GANTT) обсуждением и анализом разделов,	2	
Самостоятельная работа обучающихся: составление фрагментов учебного проекта «Бизнес –план : «Стратегии финансирования» в системе Project Expert			2	
Тема 1.7. Анализ результатов и оценка рисков в системе Project Expert	Содержание учебного материала			
	21	Оценка и анализ эффективности инвестиционных проектов. Оценка и анализ эффективности инвестиционных проектов. Оценка и анализ ликвидности, деловой активности, финансовой устойчивости и рентабельности и т.д. Анализ безубыточности. Статистический и сценарный анализ.	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
	22	Практическое занятие. Анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности Анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности по учебному проекту в системе Project Expert. Определить типы рисков проекта, разработать мероприятия и рассчитать затраты по снижению рисков. Определение точки безубыточности расчетным и графическим методом. Оценить эффективность участия инвесторов в учебном проекте.	2	
23	Практическое занятие. Выполнение расчетов и анализ результатов Определение ставки дисконтирования, выполнение расчетов в системе Project Expert, анализ интегральных показателей учебного проекта и принятие решения об инвестировании учебного проекта	2		
Тема 1.8. Разработка, оформление бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.	Содержание учебного материала			
	24	Практическое занятие. Разработка бизнес - плана Разработка финансового плана предприятия; Составление бизнес-плана на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу;	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
	25	Практическое занятие. Разработка текущих и перспективных планов предприятия Разработка перспективных и текущих планов предприятия и его подразделений;	2	
	26	Практическое занятие. Оформление бизнес-плана и его презентации Оформление разделов бизнес-плана в системе Project Expert. Оформление разделов бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.	2	
27	Практическое занятие. Оформление презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения Оформление презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения Подготовка «краткого текста	2		

		презентации» для защиты учебного проекта «Бизнесплан». Составление «краткого инвестиционного предложения» потенциальным инвесторам по учебному проекту «Бизнес-план»		
	28	Практическое занятие. Презентация бизнес – плана. Проведение презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения по учебному проекту.	2	
Итого за 5 семестр: 66 часов, в том числе				
- занятий с преподавателем – 56 часов, из них теоретических занятий – 26 часов практических занятий – 30 часов				
- самостоятельной работы обучающихся – 10 часов				
3 курс, 6 семестр				
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности				
Тема 2.1. Содержание и современные формы предпринимательства.	Содержание учебного материала			
	1	Сущность предпринимательской деятельности Социально-экономическая сущность предпринимательства. Виды, функции и задачи, признаки предпринимательской деятельности. Правовое регулирование экономических отношений. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность. Конституция РФ. Гражданский Кодекс РФ. Нормативные правовые акты РФ	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
	2	Налогообложение предпринимательской деятельности Понятие налогов и их функции. Участники налоговых отношений. Налоговый кодекс Российской Федерации. Виды и классификация налогов предпринимательской деятельности	2	
Тема 2.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала			
	3	Порядок регистрации юридического лица. Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Учредительные документы. Лицензирование предпринимательской деятельности. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Банкротство юридического лица: понятие, признаки, порядок.	2	
Тема 2.3. Организационно- правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала			
	4	Организационно-правовые формы юридических лиц. Конкуренция в предпринимательстве Организационно-правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Некоммерческие организации Содержание и виды конкуренции. Совершенная и несовершенная конкуренция. Монополизация экономики и конкуренции. Повышение конкурентоспособности. Антимонопольное регулирование деятельности предпринимателей.	2	
Тема 2.4. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности	Содержание учебного материала			
	5	Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правоспособность и гражданская дееспособность. Утрата статуса индивидуального предпринимателя. Функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы	2	
Тема 2.5. Ресурсное обеспечение	Содержание учебного материала			
	6	Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности	2	ОК 01-05, ОК 09,

предпринимательской деятельности		Кадровый потенциал. Трудовые ресурсы. Состав и структура работников основной деятельности предприятий. Планирование численности работников. Организация труда. Основные направления организации труда Организация заработной платы в предпринимательской деятельности Понятие заработной платы и принципы, механизмы организации заработной платы. Основные виды и формы оплаты труда. Системы оплаты труда в предпринимательской деятельности. Фонд платы труда. Номинальная и реальная заработная плата.		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
Тема 2.6.	Содержание учебного материала			
Хозяйственные договора в предпринимательской деятельности.	7	Общие положения о гражданско-правовом договоре Понятие и содержание договора. Формы и виды договоров. Общий порядок заключения, изменения и расторжения договоров	2	
Тема 2.7.	Содержание учебного материала			
Риск в деятельности предпринимателя	8	Риск в деятельности предпринимателя Понятие и сущность риска в предпринимательской деятельности. Виды рисков. Способы снижения риска в предпринимательстве. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки.	2	
Тема 2.8.	Содержание учебного материала			
Личность и качества предпринимателя	9	Личность и качества предпринимателя Сущность и значение культуры предпринимателя. Имидж предпринимателя. Деловая и профессиональная этика. Предприимчивость и организаторский потенциал предпринимателя. Экономическое мышление предпринимателя. Организация рабочего места. Деловые отношения – важнейшая часть культуры предпринимательства. Основные черты бизнесмена.	2	ОК 01-05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 3
Тема 2.9.	Содержание учебного материала			
Создание собственного дела	10	Практическое занятие. Предпосылки создания собственного дела. Направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; принципы принятия и обоснования управленческих решений; этапы создания собственного дела; структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; формулировка цели создания конкретного собственного дела; определение организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела;	2	
	11	Практическое занятие. Создание собственного дела. Расчет калькуляции себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); расчет потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости оформление документов, необходимых для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	2	
12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Итого за 6 семестр: 24 часа, в том числе				
- занятий с преподавателем – 22 часа, из них теоретических занятий – 18 часов практических занятий – 4 часа				
- промежуточной аттестации – 2 часа				
Всего: 90 часов				
в том числе				
- занятий с преподавателем – 78 часов, из них теоретических занятий – 44 часа, практических занятий – 34 часа				
- самостоятельной работы обучающихся – 10 часов				

- промежуточной аттестации – 2 часа		
-------------------------------------	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет организации производства № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО))-25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1. Основные издания

Кузьмицкая, А. А. Бизнес-план предприятия : методические указания / А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171974>

3.2.2. Дополнительные источники

Хасанова, Р. В. Основы коммерческой деятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Р. В. Хасанова. – М: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1- 1.8	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1.-3.2, 4.1.-4.5,	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2 Тема 2.1- 2.9	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1.-3.2, 4.1.-4.5,	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 03.	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1.-3.2, 4.1.-4.5,	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачета	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

Оценка результатов **

9) в баллах (2-5)

10) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – структуру и функции бизнес-планов; – требования инвесторов к разработке бизнес-планов; – методику бизнес-планирования; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; – законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; – предпосылки создания собственного дела; – структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; – этапы создания собственного дела; – направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; – принципы принятия и обоснования управленческих решений; – отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии; – социально-экономическую сущность предпринимательства; – функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; – особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических работ; – проведении текущего, промежуточного контроля; – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<ul style="list-style-type: none"> – составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; – использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; – использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; – формулировать цели создания конкретного собственного дела; – разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; – обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; – рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; – разрабатывать финансовый план предприятия; – использовать информационные технологии в плановой работе; – оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования её деятельности 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Оценкарезультатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических работ; – проведении текущего, промежуточного контроля; – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания
---	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида

Приложение 2.10
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Товароведение продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания

<ul style="list-style-type: none"> – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним 	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, – основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, – товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 02.</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК 03.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>

ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции</p>

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;

	<ul style="list-style-type: none"> – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;

использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии

Знания

- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
- принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями

ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива <p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 98 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

промежуточная аттестация - 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98

в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	42
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
1 курс, 1 семестр				
Раздел 1. Основы товароведения				
Тема 1.1. Предмет. Цели и задачи курса товароведения. Основопологающие принципы.	Содержание учебного материала			ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	1	Предмет и задачи товароведения Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы. Классификация товаров. Ассортимент товаров. Основопологающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - История возникновения науки товароведение - Развитие товароведения как науки в России - Характеристика товароведения, его развитие - Основоположники научного товароведения в России.			2	
	2	Химический состав пищевых продуктов. Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевые вещества органической природы: углеводы, белки, жиры Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.	2	
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов	3	Практическое занятие. Потребительские свойства продовольственных товаров. Ознакомление с понятием пищевой ценности продуктов: доброкачественность, органолептическая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность и ее составляющие, химический состав, усвояемость, энергетическая ценность (калорийность), физиологическое значение, энергетическая ценность. Выполнение расчетов, составление сравнительной характеристики продуктов по энергетической ценности.	2	

		Расчёт пищевой ценности консервов. Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий		
Тема 1.3. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	4	Качество пищевых продуктов. Понятие качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству и безопасности пищевого сырья, продуктов, продовольственных товаров и материалов. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	5	Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Градации качества стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно технологическими документами.	2	
Тема 1.4. Основы хранения продовольственных товаров	Содержание учебного материала			
	6	Хранение продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия и сроки транспортирования и хранения продовольственного сырья и товаров, санитарно-эпидемиологические требования. Факторы, влияющие на хранение. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режимам.	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	7	Практическое занятие. Процессы и потери, происходящие при хранении. Ознакомление с процессами, происходящими при хранении: физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы. Ознакомление с видами потерь, причинами их возникновения, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь, порядком списания. Решение задач. Расчёт процента потерь, расчет естественной убыли продовольственных товаров.	2	
	8	Консервирование пищевых продуктов. Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.	2	
	9	Практическое занятие. Тара и упаковочные материалы. Ознакомление с назначением, классификацией, требованиями к таре. Ознакомление с видами товарной информации. Ознакомление с требованиями к маркировке по нормативно – техническому документу. Исследование маркировки товара на предмет выявления соответствия требованиям стандарта	2	
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Знак соответствия - Средства товарной информации			2	

- Штриховое кодирование			
Раздел 2 Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 2.1. Зерно. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		
10	Зерно. Мука. Зерно и его строение. Производство муки. Химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, использование у кулинарии	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
11	Практическое занятие. Мука. Ознакомление с требованиями нормативно - технической документации на муку. Органолептическая оценка качества муки. Идентификация муки по ассортиментным характеристикам, установление дефектов, определение градация качества. Формулировка заключения по качеству в соответствии с требованиями стандарта. Работа со стандартами, натуральными образцами. Решение задач. Заполнение таблиц.	2	
12	Практическое занятие. Крупы и бобовые. Работа со стандартами, натуральными образцами. Заполнение таблиц Ознакомление с производством, товароведной характеристикой по ГОСТу (химический состав, классификация и ассортимент, характеристика отдельных видов, требования к качеству, условия и сроки хранения). Органолептическая оценка качества образца по показателям ГОСТа. Идентификация по ассортиментным характеристикам, установление дефектов, определение градация качества. Формулировка заключения по качеству в соответствии с требованиями стандарта.	2	
13	Хлеб и хлебобулочные изделия. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика основных видов хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
14	Практическое занятие. Макароны изделия. Работа со стандартами, натуральными образцами. Заполнение таблиц Ознакомление с производством, товароведной характеристикой по ГОСТу (химический состав, классификация и ассортимент, характеристика отдельных видов, требования к качеству, условия и сроки хранения). Органолептическая оценка качества образца по показателям ГОСТа. Идентификация по ассортиментным характеристикам, установление дефектов, определение градация качества. Формулировка заключения по качеству в соответствии с требованиями стандарта.	2	
Самостоятельная работа обучающегося: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов товаров. Выполнение рефератов и/или подготовка презентации на тему: «Новые виды круп»		2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	15	Свежие овощи. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование у кулинарии	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	16	Практическое занятие. Качество свежих овощей Оценка качества свежих овощей по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода). Решение задач. Практическая оценка образца картофеля по органолептическим показателям и составление таблицы требования к качеству. Выявление болезней практического образца.	2	
	17	Свежие плоды, ягоды, грибы. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии	2	
	18	Практическое занятие. Качество свежих плодов Оценка качества свежих плодов по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода). Решение задач. Практическая оценка образцов плодов по органолептическим показателям и составление таблицы требования к качеству.	2	
	19	Переработанные овощи, плоды и грибы. Консервирование овощей, плодов и грибов. Классификация, ассортимент, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии	2	
	20	Практическое занятие. Качество переработанных овощей и плодов Оценка качества по стандартам и натуральным образцам, по органолептическим показателям, составление таблицы требования к качеству. Решение задач.	2	
Самостоятельная работа обучающегося: работа с информационными ресурсами Интернет. Выполнение рефератов и/или подготовка презентации на одну из тем: «Экзотические овощи», «Экзотические плоды»,			2	
Итого за 1 семестр: 48 часов; Занятий во взаимодействии с педагогом 40 часов, в том числе: теоретическое обучение: 20 ч. практические занятия: 20 ч. Самостоятельная работа обучающихся: 8 часов				
1 курс, 2 семестр				
Тема 2.3. Молоко и молочнокислые продукты	Содержание учебного материала			
	1	Молоко, молочные товары. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика основных видов молока, молочных товаров, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	2	Практическое занятие. Молочные товары. Ознакомление с требованиями нормативно - технической документации на молоко и молочные товары. Оценка качества молока, молочных консервов, установление дефектов. Исследование маркировки молока на предмет выявления соответствия требованиям стандарта	2	
3	Кисломолочные продукты.	2		

		Способы выработки кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика основных кисломолочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4	Практическое занятие. Оценка качества кисломолочной продукции. Ознакомление с требованиями нормативно - технической документации на кисломолочные товары. Оценка качества, установление дефектов. Исследование маркировки на предмет выявления соответствия требованиям стандарта Органолептическая оценка качества кисломолочной продукции. Оценка качества сыров по показателям ГОСТа. Установление дефектов	2	
	5	Практическое занятие. Масло коровье. Работа с нормативными документами. Ознакомление с ассортиментом масла по нормативно – технологическому документу. Ознакомление с требованиями нормативно – технической документации на масло. Оценка качества. Решение задач.	2	
Тема 2.4. Пищевые жиры	Содержание учебного материала			
	6	Пищевые жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность жиров. Свойства жиров. Ассортимент и характеристика основных групп жиров: жиры животные топленые, маргарин, кулинарные жиры. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	7	Практическое занятие. Растительные масла. Работа с нормативно-технологической документацией Составление классификации способов производства растительных жиров. Ознакомление с ассортиментом растительных масел, показателями качества по нормативно - техническому документу. Составление сравнительной характеристики растительных жиров. Оценка качества жиров. Решение задач. Заполнение таблиц,	2	
Тема 2.5. Яйцо и продукты его переработки.	Содержание учебного материала			
	8	Практическое занятие. Яйцо и продукты его переработки. Работа с нормативно-технологической документацией. Зарисовка строения яйца. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью яиц. Ознакомление с классификацией и ассортиментом яиц, продуктами его переработки. Установление дефектов яиц. Маркировка яиц. Заполнение таблиц, решение задач.	2	
Тема 2.6. Мясо, мясные товары	Содержание учебного материала			
	9	Мясо и его характеристика. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Клеймение. Оценка качества мяса. Общие и специфические показатели. Мясные субпродукты.	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	10	Практическое занятие. Колбасные изделия и мясные консервы. Работа с нормативно-технологической документацией. Ознакомление с производством. Ознакомление с ассортиментом, показателями качества по нормативно - техническому документу. Составление сравнительной характеристики колбасных изделий. Оценка качества. Установление дефектов. Заполнение таблиц. Решение задач.	2	

	11	Мясо домашней птицы и п/ф. Мясо с/х птицы. Классификации и ассортимент домашней птицы. Мясные полуфабрикаты. Мясные копчености Химический состав и пищевая ценность. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	
Тема 2.7. Рыба, рыбные товары	Содержание учебного материала			
	12	Практическое занятие. Рыба и рыбные товары. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с классификацией промысловых рыб. Анализ основных характеристик промысловых рыб и обобщение их в таблице «Основные характеристики, особенности в строении промысловых рыб». Выполнение расчётов: определение % содержания отходов	2	
	13	Рыба и продукты её переработки. Нерыбные продукты моря. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Рыбное филе. Товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки: ассортимент, пищевая ценность, химический состав, упаковка, маркировка, оценка качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Требования к реализации живой рыбы.	2	
	14	Рыбные консервы, пресервы, рыбная икра. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии	2	
Тема 2.8. Вкусовые товары	Содержание учебного материала			
	15	Чай. Кофе. Классификация. Требования к качеству. Кофейные напитки. Использование в кулинарии	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
	16	Практическое занятие. Оценка качества чая. Органолептическая оценка представленных образцов чая. Составление таблицы показателей качества.	2	
	17	Практическое занятие. Пряности, приправы. Ознакомление со вкусовыми товарами, их классификацией, понятиями пряности и приправы. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ, с требованиями нормативно – технической документации, оценка качества пряностей. Работа с натуральными образцами. Заполнение таблиц.	2	
18	Алкобольные и безалкогольные напитки Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Использование в кулинарии. Требования к качеству Виноградные вина. Коньяк. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.	2		
Тема 2.9. Сахар. Крахмал. Мёд	Содержание учебного материала			
	19	Практическое занятие. Сахар, мёд. Крахмал. Работа с нормативно-технологической документацией. Ознакомление с ассортиментом, с, Сахар. Мед. Крахмал и крахмалопродукты. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества сахара.	2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР. 9
Тема 2.10. Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала			
	20	Кондитерские изделия.	2	

		Классификация кондитерских изделий. Требования к качеству. Ассортимент. Использование в кулинарии.		
	21	Практическое занятие. Оценка качества кондитерских изделий. Оценка качества представленных образцов печенья с заполнением таблицы показателей качества. Оценка качества представленных образцов конфет с заполнением таблицы показателей качества.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			8 ч. в том числе консультация 2 ч.	
Итого за 2 семестр: 50 часов, из них: - занятия во взаимодействии с педагогом: 42 часа, в том числе теоретические занятия – 20 ч., практические занятия – 22 ч. - промежуточная аттестация – 8 ч.				
Всего: 98 часов, из них: - занятия во взаимодействии с педагогом: 82 часа, в том числе теоретические занятия – 40 ч., практические занятия – 42 ч. - промежуточная аттестация – 8 ч.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет товароведения продовольственных товаров № 41	Стол ученический - 13 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Проектор – 1шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.

3.2.3. Интернет ресурсы:

- 1.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 2.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- 3.www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
- 4.<http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
- 5.www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.4.	1,2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических и самостоятельных работ	Вопросы и задания для опроса, тесты, задания для выполнения практических и самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Темы 2.1. -2.10.	1,2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП.04	1,2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Промежуточный	Экзамен	Задания для экзамена	Ведомость промежуточной аттестации . Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

Оценка результатов **

5) в баллах (2-5)

б) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических работ; – проведении текущего, промежуточного контроля; – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости 	<p>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.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических работ; – проведении текущего, промежуточного контроля; – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы

Приложение 2.11
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты	– основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; – назначение, состав, основные характеристики компьютера; – основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;

<p>информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; – технологию поиска информации в Интернет; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа; – правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; – основные понятия автоматизированной обработки информации; – основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
---	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Умения. Знания.
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного</p>

	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;

использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии

Знания

- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
- принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 118 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

промежуточная аттестация - 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	118
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	60
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, и личностных результатов формированию, которых способствует элемент программы
1	2	3	4
2 курс, 3 семестр			
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала		
	1 Введение. Цели, задачи, предмет изучения дисциплины. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала		
	2 Технические средства информационных технологий Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации Средства хранения и переноса информации. Оргтехника	2	
	3 Практическое занятие. Характеристики ПК. Ознакомление с общим составом и структурой персональных электронно – вычислительных машин и вычислительных систем. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	
	4 Практическое занятие. Аппаратное обеспечение персонального компьютера. Ознакомление с характеристиками основных устройств персонального компьютера. Мониторы. Печатающие устройства. Сканеры. Многофункциональные периферийные устройства. Цифровые камеры. Выполнение заданий с использованием современных средств связи и оргтехники	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала		
	5 Информационные системы Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	6 Правовые нормы информационной деятельности.		

		Обзор лицензионных и свободно распространяемых программных продуктов. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.		
	7	Практическое занятие. Работа в информационных системах Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
Самостоятельная работа обучающихся: заполнение таблицы на тему: «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты».			2	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности				
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации				
Содержание учебного материала				
	8	Технология обработки текстовой информации Пакет прикладных программ Microsoft Office. Текстовый процессор MS Word. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Объекты и типовые действия с ними. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблиц и других объектов, составляющих комплексный документ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	9	Основы конвертирования текстовых файлов. Понятие, назначение, возможности. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	
	10	Практическое занятие. Создание и форматирование документов. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа Набор текста и форматирование по предложенному образцу. Сохранение документов.	2	
	11	Практическое занятие. Работа с текстами Работа с текстами. Обработка текстовой и табличной информации. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Применение стилей, мастеров и шаблонов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: набор текста и форматирование по предложенному образцу			2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации				
Содержание учебного материала				
	12	Технология обработки графической информации Структура интерфейса графического редактора Paint.net. Инструменты графического редактора и их параметры. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2,
	13	Редакторы обработки графической информации.	2	

		Растровые и векторные графические редакторы. Достоинства и недостатки графических редакторов. Прикладные программы для обработки графической информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Растровые и векторные графические редакторы.		ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	14	Практическое занятие. Создание графических изображений. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ Создание графических изображений в графическом редакторе Paint.net. Работа со слоями.	2	
	15	Практическое занятие. Редактирование графических изображений Оформление графических изображений по предложенному образцу Редактирование графических изображений в графическом редакторе Paint.net. Перехода фрагмента цветного изображения в черно-белое.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: создание шаблона рецептура блюда в графическом редакторе Paint.net	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала			
	16	Компьютерные презентации Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Современные способы организации презентаций. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	17	Создание и редактирование презентаций Создание и оформление новой презентации. Способы достижения единообразия в оформлении презентации. Принципы планирования показа презентации. Правила оформления презентации для публичного выступления» Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Правила оформления презентации для публичного выступления».	2	
	18	Практическое занятие. Создание презентации Выбор формы и методов презентации технологии приготовления блюд и изделий. Создание и оформление новой презентации.	2	
	19	Практическое занятие. Редактирование презентации Редактирование презентации Способы достижения единообразия в оформлении презентации	2	
	20	Практическое занятие. Настройка показа презентации. Ознакомление с правилами оформления презентации для публичного выступления. Настройка режима и времени перехода слайдов. Показ презентации.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: создание и оформление презентации технология приготовления блюда (по выбору) в программе MS Power Point.	2	
		Всего за семестр: 48 ч. - занятия во взаимодействии с преподавателем: 40 часов в том числе теоретических занятий – 20 часов практических занятий – 20 часов самостоятельная работа обучающихся – 8 часов		
2 курс, 4 семестр				
Тема 2.4				

Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	1	Технологии обработки числовой информации Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	2	Создание и форматирование формул. Создание формулы, таблицы, нижних индексов. Рисование, формулы, гиперссылки, сноски. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального	2	
	3	Практическое занятие. Создание структурированного документа. Создание деловых документов в текстовом процессоре MS Word. Форматирование шрифта. Работа с картинками.	2	
	4	Возможности динамических электронных таблиц. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel Интерфейс и основные понятия табличного процессора MS Excel. Основные понятия, определения. Возможности, создание, организация и основные способы преобразования. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2	
	5	Практическое занятие. Создание таблиц и диаграмм. Создание вычисляемых таблиц. Создание диаграмм. Создание и редактирование графических объектов. Обработка текстовой и табличной информации.	2	
	6	Практическое занятие. Работа с электронными таблицами MS Excel. Вид экрана. Ввод данных в таблицу Оформление в табличном процессоре рецептуры блюда по образцу Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных.	2	
	7	Практическое занятие. Работа с электронными таблицами. Создание базы данных. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	
	8	Практическое занятие. Создание многостраничной электронной книги. Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных	2	
	9	Практическое занятие. Графическое изображение данных и прогнозирование в электронных таблицах MS Excel. Оформление таблиц по образцу. Выполнение расчетов. Построение диаграмм на основе числовых данных.	2	
	10	Практическое занятие. Создание баз данных, или работа со списками. Макросы. Создание баз данных по указаниям.	2	
Тема 2.5. Технологии создания и преобразования информационных объектов в MS Access	Содержание учебного материала			
	11	Понятие, структура, использование БД. Система управления базами данных MS Access. Представление об организации БД и систем управления БД. Структура данных и система запросов различного назначения (юридические, библиотечные, налоговые, социальные). Использование системы управления БД для выполнения заданий в различных предметных областях. Основные	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2,

		объекты базы данных: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Технология работы с MS Access.		ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	12	Практическое занятие. Создание таблиц и пользовательских форм в СУБД MS Access. Создание таблицы с помощью конструктора. Добавление и удаление полей и записей. Создание таблицы на основе шаблонов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление и форматирование таблиц. Настройка показа пользовательских форм.	2	
	13	Практическое занятие. Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access. Поиск и замена данных в таблице. Создание связей между таблицами. Отбор данных с помощью запросов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание запросов различного типа на основе созданных таблиц.	2	
	14	Практическое занятие. Создание отчетов в СУБД MS Access. Формирование сложных запросов. Использование форм в базе данных. Создание кнопочной формы. Создание отчетов. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Оформление отчетов различного типа на основе созданных таблиц.	2	
	15	Практическое занятие. Создание базы данных. Создание новой базы данных. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Изучение среды, описание структуры таблиц БД, определение свойств полей, заполнение таблиц данными, объединение таблиц, посредством связей (создание схемы базы данных).	2	
Тема 2.6 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			
	16	Программное обеспечение в профессиональной деятельности Операционная система. Файл и файловая система. Программное обеспечение: понятие, классификация, характеристика. Программное обеспечение в профессиональной деятельности техника технолога Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Прикладное ПО общего назначения. Методо-ориентированное ППО. Проблемно-ориентированное ППО. ППО глобальных сетей. ППО для организации (администрирования) вычислительного процесса.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	17	Программные продукты в области профессиональной деятельности Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности их обзор Функциональное назначение прикладных программ.	2	
	18	Практическое занятие. Настройка системы прикладных программ Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Настройка системы. Основные функции программы. Возможности системы. Создание базы данных. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	19	Практическое занятие. Работа с калькуляционными карточками и расчет себестоимости	2	

		Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Работа с калькуляционными карточками и расчет себестоимости.		
	20	Практическое занятие. Работа по разработке меню Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Разработка меню	2	
	21	Практическое занятие. Создание и презентация меню и меню-раскладки. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Создание планового меню и меню-раскладки системы. Выбор формы и метода презентации меню.	2	
	22	Практическое занятие. Составление и получение отчетов о деятельности предприятия. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального. Составление и получение отчетов о деятельности предприятия.	2	
	23	Практическое занятие. Учет движения товаров Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального Учет движения товаров (приход, расход).	2	
	24	Практическое занятие. Учет движения товаров Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального Учет движения товаров (внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала			
	25	Компьютерные сети, сеть Интернет Представления о средствах телекоммуникационных технологий: чат, форумы, телемосты, интернет-телефония. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	26	Информационные и телекоммуникационные технологии Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	2	
	27	Мультимедиа технологии	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности №107	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО) – 25 шт.
Информационно-библиотечный центр	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>

Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1. – 1.3.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Текущий	Устный, письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для устного и письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Темы 2.1- 2.6.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Текущий	Устный, письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для устного и письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Темы 3.1-3.2.	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Текущий	Устный, письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для устного и письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 05	1,2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Промежуточный	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

3 – навыки

Оценка результатов **

- 11) в баллах (2-5)
 12) дихотомическая оценка:
 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; – назначение, состав, основные характеристики компьютера; – основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; – назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; – технологию поиска информации в Интернет; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа; – правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; – основные понятия автоматизированной обработки информации; – основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических и самостоятельных работ; – проведении текущего, промежуточного контроля; – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; – создавать презентации; – применять антивирусные средства защиты информации; – читать (интерпретировать) интерфейс специализированного 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнении заданий на занятиях; – выполнении практических и самостоятельных работ; – проведении текущего, промежуточного контроля;

<p>программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;</p> <p>– применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;</p> <p>– пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;</p> <p>– применять методы и средства защиты информации.</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проведении устных и письменных опросов; – тестировании по тестам открытого и закрытого вида; – проверке правильности выполнения домашнего задания
--	---	---

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p>

Приложение 2.12
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01-06, 09.

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

ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 4.3. – 4.5.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

ЛР 2, ЛР 3, ЛР12

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

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

	<p>составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>

	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 09.	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

	<p>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</p>
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;

	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 84 часа, в том числе:

- занятия во взаимодействии с преподавателем 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 10 часа,
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	84
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов, - подготовка презентаций - решение правовых задач	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -	2 часа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

3) Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Раздел 1. Конституционное право Российской Федерации				
Тема 1.1. Конституционное право, как отрасль права российского законодательства	Содержание учебного материала		2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
	1 Конституционное право Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Значение и место учебной дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов. История Конституционного права России. Место конституционного права Российской Федерации в системе российского права. Конституционно-правовые отношения: сущность, содержание и субъекты. Конституционное право Российской Федерации как наука: предмет, метод, задачи, источники. Основные положения Конституции Российской Федерации.	2		
	2 Основы конституционного строя Российской Федерации Общая характеристика конституционного строя России. Принцип разделения властей: понятие, значение и реализация в Российской Федерации. Государственный суверенитет и суверенитет народа России. Способы охраны Конституции Российской Федерации.	2		
	3 Конституционный статус человека и гражданина в российской Федерации Институт прав и свобод человека и гражданина в Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Личные и субъективные права по Конституции Российской Федерации. Конституционные права граждан России. Конституционные обязанности личности в Российской Федерации.	2		
	4 Государственное устройство Российской Федерации Территория Российской Федерации. Конституционный статус субъектов российской Федерации. Статус автономных округов и автономных областей Российской Федерации.	2		
	5 Президент Российской Федерации Президент Российской Федерации как глава государства. Порядок избрания Президента Российской Федерации. Полномочия Президента Российской Федерации. Прекращение полномочий Президента Российской Федерации.	2		
	6 Практическое занятие. Конституция Российской Федерации Ознакомление с Конституцией Российской Федерации – определение структуры, особенностей. Использование нормативных правовых документов при сравнительном анализе Конституции Российской Федерации и Конституции Чувашской Республики: сходства, различия.	2		
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Избирательная система в Российской Федерации;		4		

	- Конституционно-правовые основы судебной системы в Российской Федерации; - Гражданство Российской Федерации: понятие, порядок приобретения и прекращения. Заполнение таблицы «Права и обязанности гражданина РФ»			
Раздел 2. Гражданское право в профессиональной деятельности				
Тема 2.1. Основы гражданского права	Содержание учебного материала		2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
7	Общие положения гражданского права Понятие и основные принципы гражданского права. Осуществление гражданских прав. Юридические лица. Граждане как субъекты гражданского права.	2		
8	Гражданско – правовые договоры Понятие и содержание договора. Способы обеспечения договорных обязательств. Понятие и виды гражданско-правовой ответственности.	2		
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - Понятие сделки, виды сделки. - Гражданско – правовая защита права собственности. - Порядок заключения договора.		2		
Раздел 3. Предпринимательское право Российской Федерации				
Тема 3.1. Предпринимательское право, как отрасль права российского законодательства	Содержание учебного материала		2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
9	Предпринимательское право Понятие, предмет, метод, источники. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы юридических лиц.	2		
10	Организация предпринимательской деятельности Основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности. Государственная регистрация предпринимательской деятельности. Постановка на налоговый учет и во внебюджетные фонды.	2		
11	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Сроки защиты гражданских прав. Защита хозяйственных прав. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Судебный порядок разрешения споров Понятие арбитражного и гражданского процесса.	2		
12	Контроль за качеством продукции и услуг Государственный контроль за соблюдением законодательства в области защиты прав потребителей. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Контроль соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	2		
13	Практическое занятие. Организация предприятия Подготовка пакета документов для организации предприятия, любой организационно-правой формы с использованием нормативно-правовой документации.	2		
14	Юридическая ответственность в предпринимательской деятельности Признаки. Санкции. Основания наступления юридической ответственности. Виды юридической ответственности.	2		

	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: - Юридическая ответственность предпринимателей и юридических лиц. - Законность и правопорядок. - Государственная регистрация предпринимательской деятельности. - Порядок создания предприятия общественного питания.	2	
Раздел 4. Трудовое право Российской Федерации			
Тема 4.1. Трудовое право, как отрасль права российского законодательства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
15	Трудовое право Трудовое право, как наука Российского законодательства: понятие, цели, задачи и основные принципы. Трудовые отношения в условиях хозяйствования.	2	
16	Правовые основы занятости и трудоустройства Понятие занятости, её виды. Правовой статус безработного. Государственная политика в сфере занятости. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	2	
17	Трудовой договор Понятие трудового договора и его стороны. Содержание трудового договора. Сроки трудового договора. Испытание при приеме на работу. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения. Изменения трудового договора. Перевод на другую работу.	2	
18	Практическое занятие. Оформление трудового договора Работа с нормативно- правовым документом. Составление трудового договора с учетом требований Трудового кодекса РФ.	2	
19	Социальное партнёрство в сфере труда Понятие, сущность и система социального партнёрства. Коллективный договор. Ответственность сторон социального партнёрства.	2	
20	Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха Понятие, режим и учет рабочего времени. Виды рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха.	2	
21	Правовое регулирование труда женщин Гарантии при приёме на работу. Специальные меры по охране труда. Создание благоприятных условий.	2	
22	Правовое регулирование труда несовершеннолетних Гарантии при приёме на работу. Специальные меры по охране труда. Создание благоприятных условий.	2	
23	Система оплаты труда Общие положения о заработной плате: правила оплаты труда. Тарифная система оплаты труда и ее элементы. Система заработной платы. Гарантийные и компенсационные выплаты. Правовое регулирование заработной платы Основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих заработную плату на предприятиях общественного питания.	2	
24	Практическое занятие. Правовое регулирование заработной платы Решение ситуационных задач, направленных на защиту своих прав в отношении оплаты труда, в соответствии с трудовым законодательством.	2	
25	Материальная ответственность сторон трудового договора	2	

		Общее понятие материальной ответственности работника. Материальная ответственность работника и работодателя по трудовому законодательству.		
	26	Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка Общие понятия о трудовой дисциплине. Основные трудовые обязанности работника и работодателя. Меры поощрения за успехи в труде. Понятие дисциплинарной ответственности работника за нарушение трудовой дисциплины.	2	
	27	Практическое занятие. Самозащита работниками своих трудовых прав Ознакомление с понятием защиты трудовых прав работников. Основы права социальной защиты граждан. Индивидуальные и коллективные трудовые споры, основные принципы их рассмотрения. Решение правовых задач Изучение и анализ нормативных документов, регламентирующих трудовые отношения в организациях общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: - Режим рабочего времени устанавливаемого на предприятиях общественного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации. - Правовое значение материальной ответственности сторон трудового договора.	2	
Итого за 5 семестр: 64 ч в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе практических занятий – 10 часов самостоятельной работы обучающегося – 10 часов				
<i>3 курс, 6 семестр</i>				
Раздел 5. Административное право Российской Федерации				
Тема 5.1. Административное право как отрасль права российского законодательства	Содержание учебной дисциплины		2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
	1	Административное право как отрасль права российского законодательства Предмет и метод административного правового регулирования. Действие административного законодательства во времени и в пространстве. Норма административного права, понятие, признаки. Отличительные особенности административно-правовых норм. Виды и формы реализации административных норм.		
	2	Норма административного права Понятие, признаки. Отличительные особенности административно-правовых норм. Виды и формы реализации административных норм.	2	
	3	Административные правонарушения Понятие административного правонарушения. Виды административных правонарушений и административной ответственности. Органы, рассматривающие дела об административных правонарушениях. Кодекс об административных правонарушениях	2	
	4	Административная ответственность Понятие и виды административной ответственности. Состав административного правонарушения, его составляющие элементы Особенности административной ответственности. Административный проступок.	2	
	5	Административное наказание	2	

		Административное наказание, его виды и цели. Предупреждение. Штраф. Административный арест..Лишение специального права. Дисквалификация. Административной ответственности в случае совершения правонарушения на предприятиях общественного питания.		
Раздел 6. Основы законодательства о защите нарушенных прав				
Тема 6.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебной дисциплины		2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3, ЛР12
6	Правовая охрана хозяйственных прав Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Применение мер государственного принуждения. Удержание имущества должника. Понятие арбитражного процесса. Роль арбитражных и третейских судов. Исковая давность. Сроки исковой давности. Гражданские обязанности.			
Тема 6.2. Досудебный и судебный порядок разрешения споров	Содержание учебной дисциплины		2	
7	Досудебный порядок разрешения споров Административные способы защиты прав и свобод граждан. Органы местного самоуправления. Органы полиции. Органы прокуратуры. Государственный нотариат. Адвокатура. Межгосударственные органы по защите прав и свобод граждан. Порядок разрешения споров.		2	
8	Судебный порядок разрешения споров Нормы защиты нарушенных прав. Судебный порядок разрешения споров. Порядок обращения граждан в суд для защиты своих прав. Особенности рассмотрения дел. Принятие судом решения и порядок его исполнения. Задачи судопроизводства. Система судов Российской Федерации. Судебное разбирательство. Предмет и метод арбитражного процесса.		2	
9	Рассмотрение дела в арбитражном суде Подведомственность и подсудность Разграничение компетенций между различными органами. Родовая и территориальная подсудность. Задачи судопроизводства в арбитражных судах. Стадии арбитражного процесса. Апелляционная жалоба. Кассационная жалоба. Судебные расходы. Случаи приостановления искового заявления по арбитражному и гражданскому процессу		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Итого за 6 семестр: 20 ч в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часа, в том числе теоретических занятий – 18 часов промежуточная аттестация – 2 часа				
Итого: 84 ч в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе практических занятий – 10 часов самостоятельной работы обучающегося – 10 часов промежуточная аттестация – 2 часа				
Промежуточная аттестация в форме экзамена			-	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности № 408:	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО)) – 25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений СПО / В. В. Румынина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 224 с.

Нормативная документация:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010 г.]. – М.: Омега-Л, 2010. – 474 с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002 г.: по состоянию на 01 авг. 2008 г.]. – М.: Инфра-М, 20013. – 131 с. – (Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.Думой РФ 20 дек. 2001 г.: по состоянию на 21 июля 2013 г.]. – М.: Инфра-М, 2013. – 320 с.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос.Думой РФ 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2013. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный/устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный/устный опрос Выполнение практической работы	Задание для письменного, устного опроса Задание для выполнения практической работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный, устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного, устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1	1, 2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный, устный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного, устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 5. Тема 5.1	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный, устный опрос, тестирование	Задание для письменного, устного опроса тесты	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

Раздел 6. Тема 6.1. – 6.2.	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Текущий	Письменный, устный опрос, тестирование	Задание для письменного, устного опроса тесты	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 06.	1,2	ОК 01-06, 09 ПК 4.3. – 4.5.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания 2- умения 3 – навыки

Оценка результатов **

13) в баллах (2-5)

14) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/устный опрос -тестирования; -оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: -оценка выполненных практических заданий -оценка выполненных заданий внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и</p>

	<p>коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
ЛР 12	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практики;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>	<p>Беседы</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>

Приложение 2.13
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01.-07. 09.

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 4.1. - ПК 4.5.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11

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

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
–рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	- 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

<p>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– 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);</p> <p>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать и изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>– анализировать состояние продуктового баланса</p>	<p>в рыночной экономике по признакам;</p> <p>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>- 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;</p> <p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>- 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;</p> <p>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>
---	---

<p>предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности 	<ul style="list-style-type: none"> - источники снабжения сырьем, 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 ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели резерва 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;
--	---

<p>организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему 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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Умения :организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>

ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09	<p>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</p>

	<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 4.1. – 4.5.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; --принятия управленческих решений по организации производственного процесса – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей,

	<p>основных и оборотных средств</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p> <p>- Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива обеспечивать безопасные условия труда на производстве – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
--	---

	<p>–Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> –принципы и формы организации производственного процесса; –методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; –правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени –способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива –учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –основы производственного учета; –материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; –нормы времени и выработки по технологическим операциям
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 172 часа:

Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 134 часа,

Самостоятельная работа обучающихся – 30 часов;

Промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	172
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	134
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена (всего)	8
в том числе консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2		3	5
2 курс, 3 семестр				
Раздел 1 Основы маркетинга				
Тема 1.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала:		2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3,</i>
	1	Маркетинг как экономическая категория. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Сущность и цели маркетинга. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		
Тема 1.2. Основные стратегии маркетинга	Содержание учебного материала:		2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	2	Система маркетинговой информации и маркетинговых исследований. Маркетинговая информационная система. Виды информации, их классификация. Методы проведения маркетинговых исследований.		
	3	Маркетинговая среда и ее составляющие. Понятие среды маркетинга. Внешняя и внутренняя среда маркетинга: факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ).		
	4	Целевой маркетинг, его этапы. Понятие сегментации рынка, ее значение. Выбор целевого рынка. Критерии и признаки сегментации.		
	5	Конкуренция и рынок. Понятие о конкуренции, ее функции. Виды, стратегии конкуренции		
	6	Понятие товарной политики организации питания. Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Создание новых товаров на предприятии. Бренд. Бренддинг. Упаковка товара		
	7	Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры		
	8	Понятие ценовой политики организации питания. Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию и услуги. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг		
	9	Понятие сбытовой политики организации питания.		

		Сущность и значение системы товародвижения. Основные функции каналов распределения. Число уровней каналов. Характеристика посредников и участников каналов сбыта.		
	10	Коммуникационная политика Особенности осуществления коммуникационной политики организации питания. Средства коммуникации. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний. Роль рекламы, ее цели и основные характеристики. Функции и виды рекламы. Рекламная кампания Мерчандайзинг. Паблик рилейшнз. Личные продажи. Мероприятия по стимулированию сбыта.	2	<i>OK 01- OK07, OK 09, ПК 4.1. - ПК 4.5, ЛР 2, ЛР 3.</i>
	11	Организация маркетинга. Организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Структуры управления маркетингом. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. Понятие и основные направления стратегического планирования. Контроль в маркетинге на предприятиях общественного питания. Стратегический контроль маркетинга на предприятиях общественного питания.	2	
	12	Целевой маркетинг, его этапы. Организация маркетинга. Понятие сегментации рынка, ее значение. Выбор целевого рынка. Критерии и признаки сегментации. Покупательское поведение на потребительском рынке.	2	
	13	Организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Структуры управления маркетингом.	2	
	14	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. Понятие и основные направления стратегического планирования. Контроль в маркетинге на предприятиях общественного питания. Стратегический контроль маркетинга на предприятиях общественного питания.	2	
	15	Среда хозяйственной деятельности организации питания. Анализ факторов, влияющих на хозяйственную деятельность организации.	2	
	16	Маркетинговая политика предприятия питания. Определение маркетинговой политики организации питания (товарной, ценовой политики, способов продвижения продукции и услуг на рынке).	2	<i>OK 01- OK07, OK 09, ПК 4.1. - ПК 4.5, ЛР 2, ЛР 3.</i>
	17	Маркетинговые исследования. Маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализом потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на темы: - Состояние спроса и задачи маркетинга. Принципы сегментирования. - Ассортиментная политика. Ценовые стратегии в маркетинге.	4	
Раздел 2. Экономика общественного питания				
Тема 2.1. Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала:		
	1	Экономические системы и рыночные структуры Понятие экономики, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике.	2	<i>OK 01- OK07, OK 09, ПК 4.1. - ПК 4.5, ЛР 2, ЛР 3.</i>
	2	Развитие рынка общественного питания.	2	

		Объем продаж, потенциал рынка. Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию		
	3	Экономические системы. Понятие системы и ее виды. Характеристика и особенности экономических систем	2	
	4	Современная рыночная экономика 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	
	5	Принципы функционирования рыночной экономики. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Виды и характерные особенности экономических систем. Разновидности форм собственности. Понятие конкуренции, основные модели рынков и их характерные особенности	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на темы: - Типы и модели экономических систем. - Закон спроса и предложения. - История становление производства.	6	
Тема 2.2. Экономико-организационная характеристика общественного питания.	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	6	Экономико-организационная характеристика общественного питания. 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. Социально-экономическое значение общественного питания и его функции, современное состояние и перспективы развития общественного питания.	2	
	7	Организационно-правовые формы предприятий, Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	8	Предприятия общественного питания как субъект предпринимательства. Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике. Субъекты предпринимательской деятельности. 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.	2	
	9	Хозяйствующие субъекты в рыночной экономике Классификация 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.	2	
Итого за 3 семестр -62 часа Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 52 часа, Самостоятельная работа обучающихся – 10 часов.				
2 курс, 4 семестр				
Тема 2.3.	Содержание учебного материала:		2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09,</i>
	1	Производственные фонды ПОП.		

Предприятие – объект и материальная база предпринимательства		Виды экономических ресурсов - внеоборотные и оборотные активы, используемые организацией ресторанного бизнеса. Производственные фонды предприятий общественного питания. Классификация, структура основных фондов общественного питания и их оценка. Формы учета. Износ и амортизация ОФ. Методы определения эффективности их использования.		<i>ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	2	Оборотные фонды, их назначение и содержание. Фонды обращения их сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели и методы определения эффективности их использования .	2	
	3	Практическое занятие. Эффективность использования активов предприятий питания. Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации. Эффективность использования производственных фондов ПОП.Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	
	4	Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания. Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания. Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методика анализа товарных запасов предприятий питания. Понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.	2	
	5	Практическое занятие. Эффективность использования товарных запасов на предприятии питания. Решение ситуационных задач. Расчет показателей продуктового баланса. Проведение анализа состояния продуктового баланса предприятия питания. Проведение оценки имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством, расчета и анализа изменения показателей товарных запасов и товарооборачиваемости. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов.	2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	6	Издержки производства и обращения Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса. Классификация, структура затрат. Группировка затрат по экономическим элементам. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости	2	
	7	Ценообразование на предприятиях общественного питания Экономическая природа цены, ее функции. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса. Состав и структура цены. Калькуляция в общественном питании. Требования к реализации продукции общественного питания.	2	
	8	Практическое занятие. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расходов сырья. Решение ситуационных задач. Проведение анализа текущей ситуации на рынке товаров и услуг и калькуляции цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	
	9	Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания.	2	

		Решение ситуационных задач. Анализа спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса. Проведение анализа возможностей организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров.		
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем:			2	
- Производственные фонды предприятий общественного питания. - Ценообразование, состав и структура цены на ПОП. - Товарные запасы на предприятии питания. - Оборотные фонды ПОП.				
Тема 2.4. Выпуск продукции и товарооборот ПОП.	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5, ЛР 2, ЛР 3.</i>
	10	Товарооборот предприятий общественного питания. Производственная программа ПОП. Понятие товарооборота, его виды. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа. Понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования.	2	
	11	Методы планирования Методы планирования. Подходы к планированию товарооборота. Планирование оборота по выпуску продукции собственного производства. Планирование оборота по реализации покупных товаров	2	
	12	Доход и прибыль на предприятиях питания. Понятие дохода, формирование дохода предприятия. Понятие, виды прибыли, распределение прибыли предприятия. Понятие рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа	2	
	13	Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий питания. Решение ситуационных задач. Проведение учета реализации готовой продукции и полуфабрикатов, расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики. Прогнозирование изменений на рынке пищевой продукции и восприятие потребителями меню	2	
Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата /или подготовка презентации на одну из тем:			2	
- Хозяйственный риск и виды потерь. - Современные факторы производства. - Сущность и значение капитальных вложений.				
Тема 2.5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания .	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11.</i>
	14	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Виды экономических ресурсов - трудовые ресурсы, используемые организацией ресторанного бизнеса. Особенности труда в общественном питании. Количественный и качественный состав персонала организации.	2	
	15	Понятие производительности труда. Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда	2	
16	Механизмы формирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Методика расчетов по начислению заработной платы работников предприятия питания.	2		

Тема 2.6. Финансы предприятий общественного питания	17	Финансы предприятий общественного питания. Сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку.	2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	18	Налоговая система РФ. Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и сборов. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методика их расчета	2	
	19	Практическое занятие. Расчетные операции предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Проведение расчетов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; расчет процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемых организацией банку.	2	
Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата и/или подготовка презентации на темы: Потребительский кредит в жизни человека. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами.			4	
Тема 2.7. Бухгалтерский учет на предприятии питания	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	20	Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. 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	
	21	Практическое занятие. Оформление бухгалтерских документов. Проведение инвентаризации на предприятиях питания с использованием нормативной документации. Оформление учетно-отчетной документации (договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей), Ознакомление с оформлением товарной книги кладовщика. Проведение списания товарных потерь, заполнение инвентаризационной описи. Оформление поступления и передачи материальных ценностей, составление калькуляционных карточек на блюда и кондитерские изделия, документации по контролю наличия запасов на производстве.	2	
Раздел 3. Основы менеджмента				
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	1	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Категории менеджмента. Сущность, цели и задачи менеджмента. Виды менеджмента. История развития менеджмента. Основные принципы менеджмента. Школы менеджмента	2	
	2	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Объекты и субъекты управления. Организация как объект управления.	2	
	3	Объекты и субъекты управления. Организация как объект управления. <i>Среда организации.</i> Внешняя среда. Внутренняя среда. Организация работы предприятия. Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.	2	
	Содержание учебного материала:			<i>ОК 01- ОК07, ОК 09,</i>
4	Функции менеджмента в рыночной экономике.	2		

Тема 3.2. Управленческий цикл.		Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта, коммуникация и принятие управленческий решений. Значение и содержание функций менеджмента. Управленческий цикл. Связующие процессы.		<i>ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3.</i>
	5	Функция планирования. Создание и организация стратегического планирования. Методы планирования и организации работы предприятия общественного питания. Бизнес-планирования - понятие, виды и разделы бизнес-плана;	2	
	6	Функция организации. Организация взаимодействия в управлении. Понятие структуры управления. Принципы построения организационной структуры управления.	2	
	7	Практическое занятие. Разработка бизнес-плана. Составление бизнес-плана для организации ресторанного бизнеса.	2	
	8	Функции мотивации Способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала. Элементы мотивации. Первичные и вторичные потребности. Основы формирования мотивационной политики на предприятии.	2	
	9	Функции контроля Сущность и необходимость контроля деятельности экономического субъекта. Виды контроля. Процесс контроля: установление стандартов, сравнение результатов и корректирующие	2	
Тема 3.3. Процесс и методы управления предприятием.	Содержание учебного материала:		2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3 ЛР 11</i>
	10	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Социально – психологические методы управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства Социально-психологические отношения.		
	11	Структура управления. Организационная структура управления и развития производства	2	
	12	Понятие процесса управления. Общая характеристика процесса управления. Свойства процесса управления	2	
	13	Стили управления. Методика принятия решений. Процесс принятия и реализации управленческих решений.	2	
	14	Коммуникация в системе управления. Виды коммуникация в управлении. Основные элементы и этапы коммуникации. Искусство делового общения в работе менеджера. Деловой этикет.	2	
	15	Самоменеджмент. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления, цели и задачи самоменеджменте. Методы, функции и принципы самоменеджмента.	2	
	16	Принципы и правила делового общения в коллективе. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. факторы повышения эффективности делового общения. Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения. Невербальные средства делового общения.	2	
	17	Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним.	2	
	18	Управление конфликтами и стрессами. Источники и причины конфликтов. Последствия конфликтов. Стресс, виды стресса	2	

	19	Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения. Решение ситуационных задач. Ознакомление с приёмами делового общения и управленческого воздействия в профессиональной деятельности. Выбор метода принятия эффективного управленческого решения.	2	<i>ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 3 ЛР 11</i>
	20	Практическое занятие. Конфликтные и стрессовые ситуации. Решение ситуационных задач. Управление конфликтами и стрессами в организации. Осуществление планирования и контроля собственной деятельности и деятельности подчиненных.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на темы: - Школы менеджмента. - Социальная ответственность и этика менеджмента. - Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. - Этапы коммуникации. - Управление конфликтами и стрессами. - Управление неформальной организацией.	12	
		Промежуточная аттестация в форме экзамена В том числе консультации – 2 ч	8	
		Итого за 4 семестр: 110 часов Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 82 часа, в том числе практические занятия – 20 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 20 часов. Промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультация – 2 часа.		
		Всего в том числе: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего в том числе практические занятия Самостоятельная работа обучающихся Промежуточная аттестация в том числе консультация	172 134 20 30 8 2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом № 32	Стол ученический - 15 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Проектор – 1 шт. Ноутбук для студентов с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО)) – 25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Грибов, В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений СПО / В. Д. Грибов. – М.: ИЦ «Академия», 2019 – 144 с.

Интернет ресурсы:

1. Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / Л. Н. Череданова. – 14-е изд., перер. и доп. – М.: Академия, 2016 – 224 с. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. Закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Основы маркетинга.	1,2	ОК 01-ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5.	Текущий	Устный/письменный опрос. Тестирование. Выполнение ВСР	Вопросы и задания для письменного и устного опроса Тест Задания для выполнения ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Экономика общественного питания	1,2	ОК 01-ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5.	Текущий	Устный/письменный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Вопросы и задания для письменного и устного опроса Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Основы менеджмента	1,2	ОК 01-ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5.	Текущий	Устный/письменный опрос. Тестирование. Практическая работа. Выполнение ВСР	Вопросы и задания для письменного и устного опроса Тест Задания для выполнения практической и ВСР	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ОП. 07.	1,2	ОК 01- ОК07, ОК 09, ПК 4.1. - ПК 4.5.	Промежу точный	Экзамен	Экзаменационны й билет.	Учебный журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК
---------	-----	---	-------------------	---------	----------------------------	---	--

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов **

- оценка знаний и умений в баллах (2-5)

дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>- 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;</p> <p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы).</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>- письменный/устный опрос</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточный контроль: экзамен</p>

<p>используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 сырьем, 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 ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резерва 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, 		
---	--	--

<p>мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>Умения</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка выполненных практических заданий -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. 		
---	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

Приложение 2.14
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01 – ОК 05. ОК 09.

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

ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1. – 3.2.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
-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;	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда;

<p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>

	<p>использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста;</p>

ОК 09.	<p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
ПК 3.1.	<p>Навыки организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения – анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного</p> <p>Знания – технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Умения

– вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;

– проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

– определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;

	использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы 86 часов, в том числе:

- занятия во взаимодействии с преподавателем 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов;
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	86
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
<i>виды самостоятельных работ:</i> - выполнение рефератов, - подготовка презентаций; - составление и ведение глоссария по основным терминам и определениям; - составление таблицы; - изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов; - анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
1	Нормативно-правовые акты по охране труда Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли Нормативно-правовая база охраны труда. Понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
2	Правовое регулирование трудовых отношений. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений, основные термины и определения, понятие рабочего времени, режим рабочего времени, особенности регулирования труда отдельных категорий работников, дисциплина труда и трудовой распорядок, надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства.	2	
3	Трудовые отношения между работодателем и работником. Трудовые отношения между работодателем и работником. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда 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 Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	
4	Государственный надзор за соблюдением законодательства по охране труда на производстве Федеральная инспекция труда. Надзорно-контрольная деятельность 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). Государственное управление охраной	2	

	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, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	5 Практическое занятие. Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда. Ознакомление с Федеральным законом и порядком разъяснения подчиненным работникам (персоналу) содержания установленных требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Составление инструкций по охране труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление и ведение глоссария по основным терминам и определениям; выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	2	
Тема 1.2. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала:		ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
	6 Организация охраны труда Службы охраны труда, обязанности работодателя и работника по обеспечению и соблюдению безопасных и здоровых условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. 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. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2	
	7 Мероприятия по улучшению условий труда. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда, аттестация рабочих мест по условиям труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда, медицинские осмотры рабочих и служащих.	2	
	8 Аттестация рабочих мест Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. Порядок аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценка условий труда и уровня травмобезопасности. Оценка травмобезопасности оборудования и приспособлений, обеспеченности средствами обучения и инструктажа	2	
	9 Виды инструктажей Виды инструктажей по охране труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	
	10 Практическое занятие. Вводный инструктаж. Проведение вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	
Раздел 2.			

<p>Обеспечение безопасных условий труда. Обеспечение охраны труда</p>																									
<p>Тема 2.1. Безопасность труда при выполнении работ</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="434 304 488 488">11</td> <td data-bbox="488 304 1749 488"> <p>Безопасность труда при выполнении работ. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации оборудования. 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).</p> </td> <td data-bbox="1749 304 1883 488">2</td> <td data-bbox="1883 304 2163 863" rowspan="7"> <p>ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 488 488 644">12</td> <td data-bbox="488 488 1749 644"> <p>Требования безопасности к производственному оборудованию. 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.</p> </td> <td data-bbox="1749 488 1883 644">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 644 488 767">13</td> <td data-bbox="488 644 1749 767"> <p>Безопасная эксплуатация немеханического оборудования, инструментов, инвентаря Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Техника безопасности при работе на немеханическом оборудовании.</p> </td> <td data-bbox="1749 644 1883 767">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 767 488 863">14</td> <td data-bbox="488 767 1749 863"> <p>Безопасная эксплуатация механического оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании.</p> </td> <td data-bbox="1749 767 1883 863">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 863 488 959">15</td> <td data-bbox="488 863 1749 959"> <p>Безопасная эксплуатация теплового оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании</p> </td> <td data-bbox="1749 863 1883 959">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 959 488 1050">16</td> <td data-bbox="488 959 1749 1050"> <p>Безопасная эксплуатация холодильного оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на холодильном оборудовании</p> </td> <td data-bbox="1749 959 1883 1050"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 1050 488 1267">17</td> <td data-bbox="488 1050 1749 1267"> <p>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Безопасная эксплуатация в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.</p> </td> <td data-bbox="1749 1050 1883 1267">2</td> </tr> </table>	11	<p>Безопасность труда при выполнении работ. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации оборудования. 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).</p>	2	<p>ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.</p>	12	<p>Требования безопасности к производственному оборудованию. 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.</p>	2	13	<p>Безопасная эксплуатация немеханического оборудования, инструментов, инвентаря Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Техника безопасности при работе на немеханическом оборудовании.</p>	2	14	<p>Безопасная эксплуатация механического оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании.</p>	2	15	<p>Безопасная эксплуатация теплового оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании</p>	2	16	<p>Безопасная эксплуатация холодильного оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на холодильном оборудовании</p>		17	<p>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Безопасная эксплуатация в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.</p>	2		
11	<p>Безопасность труда при выполнении работ. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации оборудования. 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).</p>	2	<p>ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.</p>																						
12	<p>Требования безопасности к производственному оборудованию. 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.</p>	2																							
13	<p>Безопасная эксплуатация немеханического оборудования, инструментов, инвентаря Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Техника безопасности при работе на немеханическом оборудовании.</p>	2																							
14	<p>Безопасная эксплуатация механического оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на механическом оборудовании.</p>	2																							
15	<p>Безопасная эксплуатация теплового оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании</p>	2																							
16	<p>Безопасная эксплуатация холодильного оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, правила ухода за ним. Техника безопасности при работе на холодильном оборудовании</p>																								
17	<p>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Безопасная эксплуатация в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.</p>	2																							
<p>Тема 2.2</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="434 1302 488 1361">18</td> <td data-bbox="488 1302 1749 1361"> <p>Основы производственной санитарии Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда.</p> </td> <td data-bbox="1749 1302 1883 1361">2</td> <td data-bbox="1883 1302 2163 1361"> <p>ОК 01 – ОК 05.</p> </td> </tr> </table>	18	<p>Основы производственной санитарии Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда.</p>	2	<p>ОК 01 – ОК 05.</p>																				
18	<p>Основы производственной санитарии Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда.</p>	2	<p>ОК 01 – ОК 05.</p>																						

Основы производственной санитарии		Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда		ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.	
	19	Общие требования безопасности к предприятиям. Общие требования безопасности к предприятиям, оздоровление воздушной среды, отопление помещений, производственное освещение, производственный шум, ультра и инфразвук, защита от механических колебаний, защита от излучений. Режимы труда и отдыха. Требования производственной санитарии в организации питания.	2		
	20	Опасные и вредные производственные факторы. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2		
	21	Практическое занятие. Основы производственной санитарии Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам Изучение устройства приточно – вытяжной вентиляции. Расчет освещения. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.	2		ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: - Основные требования к производственным зданиям и помещениям - Воздействия излучений на организм человека	2		
Тема 2.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала:			ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.	
	22	Производственный травматизм Производственный травматизм: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма.	2		
	23	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. Первоочередные меры, применяемые в связи с несчастным случаем, порядок расследования несчастного случая, порядок оформления акта о несчастном случае, возмещение вреда, обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	2		
	24	Доврачебная помощь при несчастных случаях.	2		

	Основные причины, организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания доврачебной помощи. Порядок, принципы и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшего от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденного участка тела. Проведения искусственного дыхания		ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
25	Первая помощь при механических и термических травмах Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма	2	
26	Доврачебная помощь при ранениях и кровотечениях. Первая помощь при поражениях ранениях и кровотечениях. Виды кровотечений и остановка кровотечения. Основные мероприятия по предупреждению травматизма.	2	
27	Профессиональные заболевания. Профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09.
28	Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов Составление формы №7 –травматизм. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1). Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях Применение приемов доврачебной помощи при порезах, отравлениях, переломах, ушибах и вывихах. Изучение приемов проведения массажа сердца, искусственного дыхания. Транспортирование пострадавшего Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы «Работоспособность и ее динамика». Составление универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия	2	
Тема 2.4. Электробезопасность	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
29	Электробезопасность Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
30	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Действие электрического тока на организм человека, классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током, основные меры защиты от поражения электрическим током. Требования электробезопасности в организации питания. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	
31	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,	2	

	и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Первая помощь при поражении током		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему: Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	
Тема 2.5 Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала:		
	32 Основы пожарной безопасности Основные понятия, классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. Требования пожарной безопасности в организации питания. Ответственность за пожарную безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ЛР 10.
	33 Противопожарные мероприятия. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. План эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	2	
	34 Огнетушители. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	2	
	35 Средства пожаротушения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.		
	36 Обеспечение пожарной безопасности. Организационные и технические мероприятия для обеспечения пожарной безопасности в предприятии Устройство и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации «Огнетушители и их характеристика»	2	
37. Дифференцированный зачет		2	
Объем образовательной программы, всего:		86	
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		72	
в том числе теоретических занятий;		62	
практических занятий;		10	
- самостоятельной работы обучающегося		12	
- промежуточная аттестация		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет безопасность жизнедеятельности и охраны труда № 26:	Стол ученический - 15 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Стул учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Доска классная – 1 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Проектор – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Интернет-ресурсы:

- Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

- www.ot.cap.ru
- <http://git21.rostrud.info>
- www.tehdoc.ru
- www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1.- 1.2.	1,2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.	Текущий	Письменный, устный опрос, тестирование. опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания для письменного и устного опроса, тесты. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1. – 2.5.	1,2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.	Текущий	Письменный , устный опрос, тестирование Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задания для письменного и устного опроса, тесты Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 06.	1,2	ОК 01 – ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

15) в баллах (2-5)

16) дихотомическая оценка:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка выполнения практических заданий -оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования Опросы Беседы Акции</p>

Приложение 2.15
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 25. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4) 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5) ОП.09 Бухгалтерский учёт

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учёт» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

б) Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01-ОК 05.

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ПК 4.1 – 4.5.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
- использовать данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности;	- основы бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчётность; - особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно – правовую базу бухгалтерского учёта.

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p>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 реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <hr/> <p>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 структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <hr/> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ПК 4.1.	<p>Навыки: – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Умения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива;

	<ul style="list-style-type: none"> – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; – осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы - 78 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем -56 часов

самостоятельной работы обучающегося -14 часов

Промежуточная аттестация – 8 часов

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	<i>78</i>
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	<i>56</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>30</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i>	
<i>- выполнение рефератов</i>	
<i>- подготовка презентаций</i>	
<i>- выполнение расчетов</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>8</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Бухгалтерский учёт

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учёта.			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала		<i>ОК 01-ОК 05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2,3</i>
	1 Бухгалтерский учёт его сущность и значение. Объекты и методы бухгалтерского учёта. Учетные измерители. Предмет, объекты и задачи дисциплины. Возникновение и виды хозяйственного учета Основы бухгалтерского учёта. Сущность, основные задачи, функции бухгалтерского учёта. Возникновение и эволюция. Виды бухгалтерского учёта.	2	
	2 Система нормативно – правового регулирования бухгалтерского учёта. Нормативно – правовая база бухгалтерского учёта. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте». Основные нормативные документы, определяющие порядок организации ведения бухгалтерского учёта.	2	
	3 Элементы бухгалтерского учета. Документация. Инвентаризация. Оценка и калькуляция. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов.	2	
	4 Практическое занятие. Инвентаризация материальных ценностей. Оценка состояния материальных ценностей на производстве.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: «Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики», «Эволюция хозяйственного учета», «Особенности нормативного регулирования бухгалтерским учетом в РФ»	2	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала:		<i>ОК 01-ОК 05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2,ЛР 3</i>
	5 Классификация хозяйственных средств и источников из формирования. Понятие, источники образования, назначение. Классификация хозяйственных средств по роли в хозяйственных процессах, по составу и размещению, источникам их образования.	2	
	6 Счета и двойная запись. Классификация счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию объектов учета. Классификация счетов по назначению и структуре: основные счета, регулирующие счета, распределительные счета,	2	

		калькуляционные счета, сопоставляющие счета, забалансовые счета, их характеристика. Рабочий план – счетов организаций общественного питания.		
	7	Бухгалтерский баланс. Назначение. Структура бухгалтерского баланса. Строение (схема) бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на баланс. Требования, предъявляемые к балансу. Взаимосвязь между счетами и балансом. Глава 4 Федерального закона «О бухгалтерском учёте»: «Содержание бухгалтерского баланса».	2	
	8	Практическое занятие. Хозяйственные средства. Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам их образования.	2	
	9	Практическое занятие. Заполнение журнала регистрации хозяйственных операций Разноска хозяйственных операций на макеты счетов	2	
	10	Практическое занятие. Составление бухгалтерского баланса. Составление бухгалтерского баланса по разделам и заполнение ф.1 «Бухгалтерский баланс». Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: «Особенности структуры и содержания бухгалтерского баланса в России и за рубежом», «Сравнительный анализ требований к форме бухгалтерского баланса в нашей стране и за рубежом».	2	
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.				
Тема 2.1. Особенности организации бухгалтерского учёта в общественном питании.		Содержание учебного материала:		
	11	Учёт и принципы оценки товаров и сырья при их поступлении. Специфика хозяйственных операций связанных с приобретением товаров. Документальное оформление поступления сырья и товаров. Счета – фактуры. Оформление доверенностей, контроль за их исполнением. Учёт товарных операций отпуска готовой продукции из производственных подразделений (в буфет, мелкорозничную сеть, на производство) и их документальное оформление.	2	<i>ОК 01-ОК 05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3</i>
	12	Практическое занятие. Учёт товарных операций отпуска готовой продукции. Учёт движения продуктов, готовых изделий и тары Документальное оформление отпуска готовой продукции из производственных подразделений.	2	
	13	Практическое занятие. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Составление товарного отчёта и сдачи и приём выручки.	2	
	14	Учет денежных средств Учет кассовых операций. Инвентаризация наличных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.	2	
	15	Практическое занятие. Оформление кассовых операций. Отчётность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на тему «Индивидуальная материальная ответственность»		2	
Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала:			
	16	Калькуляция и документальное оформление услуг. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2	<i>ОК 01-ОК 05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2,ЛР 3</i>
	17	Понятие цены. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению.	2	
	18	Практическое занятие. Расчет цен и документальное оформление услуг. Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа). Заказ - счёт. Акт сдачи - приёмки услуг: назначение, порядок оформления.	2	
	19	Практическое занятие: Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть. Выполнение расчётов. Решение задач.	2	
	20	Практическое занятие: Составление акта сдачи - приёмки услуг и заказа — счёта на оказываемую услугу. Составление актов сдачи - приёмки, и заказа - счёта. Решение проблемных ситуаций.	2	
	21	Практическое занятие. Калькуляция цен Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, супы, напитки, сладкие блюда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов (определение норм вложения сырья различных кондиций; расчет потребностей в сырье, необходимом для запланированного количества блюд)		2	
Тема 2.3. Учёт труда и расчётов по его оплате.	Содержание учебного материала:			
	22	Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка. Работа в сверхурочное время, праздничные дни, ночное время, оплата в случае брака продукции. Порядок оплаты отпусков и компенсаций. Доплаты, надбавки, гарантии. Фонд оплаты труда.	2	<i>ОК 01-ОК 05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2,ЛР 3</i>
	23	Практическое занятие. Расчёт заработной платы и удержаний. Составление расчета заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда, в том числе доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.	2	
	24	Практическое занятие. Расчет фонда оплаты труда на предприятии. Рассчитать показатели, характеризующие эффективность работы производственного подразделения.	2	
	25	Практическое занятие. Табель учёта рабочего времени Оформление табеля учета использования рабочего времени работников.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с нормативной и технологической документацией, выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: · Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учёта в Российской Федерации. · Оплата труда. Принципы формирования заработной платы. Пути совершенствования.		2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:		2	
	26	Учёт финансовых результатов.		

Учёт доходов, расходов и финансовых результатов.		Финансовые результаты бухгалтерской деятельности. Основные показатели. Структура. Порядок оформления. Доходы от обычных видов деятельности. Расчёт суммы наценки, приходящейся на проданную продукцию. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.		<i>ЛР 2, ЛР 3</i>
	27	Практическое занятие. Выявление финансового результата предприятия. Решение хозяйственных операций с применением счета 99.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Прибыли и убытки предприятия - Налогообложение предприятий общественного питания		2	
Тема 2.5. Бухгалтерская (финансовая) отчётность.	Содержание учебного материала:		2	<i>ОК01-ОК05, ПК 4.1. – 4.5. ЛР 2, ЛР 3</i>
	28	Бухгалтерская отчётность. Понятие. Виды. Назначение. Основные требования. Состав финансовой отчётности и принципы её составления. Бухгалтерский баланс организации. Отчёт о прибылях и убытках.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Бухгалтерская отчетность предприятия общественного питания - Оценка финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятия		2	
Всего: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: в том числе практические занятия: самостоятельной работы обучающегося: Промежуточная аттестация в форме экзамена			78 56 30 14 8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет бухгалтерского учета № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО))-25 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Гомола, А.И. Бухгалтерский учет : учебник для студ. учреждений СПО / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, С.В. Кириллов. – 13-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 496 с.

Интернет-ресурсы:

www.nalog.ru

www.kadrovika.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных, практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции и (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.2.	1,2	ОК 01-ОК 05 ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и внеаудиторных самостоятельных работ	Задания для письменного и устного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5). Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2 Темы 2.1. – 2.5	1,2	ОК01-ОК05, ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и внеаудиторных самостоятельных работ	Задания для письменного и устного опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5). Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП 09.	1,2	ОК 01-ОК 05 ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Ведомость промежуточной аттестации. Ведомость оценки ОК, ПК. Зачетная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов **

7) в баллах (2-5)

8) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none">- основы бухгалтерского учёта, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчётность;- особенности ценообразования в общественном питании;- нормативно – правовую базу бухгалтерского учёта.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценка письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности;	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценка выполнения практических заданий- оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения теоретических и практических заданий по билетам на экзамене</p>

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>

Приложение 2.16
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

СОДЕРЖАНИЕ

- 29. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Основы калькуляции и учета

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.10 Основы калькуляции и учета является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01 – 06; 09.

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.2

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

ПК 3.1. - 3.2.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1 - 4.3, 4.5

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
--------	--------

<ul style="list-style-type: none"> -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; - виды оплаты по платежам;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> -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 -реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в -профессиональном и/или социальном контексте -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -методы работы в профессиональной и смежных сферах -структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности³
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска 	<ul style="list-style-type: none"> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием

	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	цифровых средств
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его

		нарушения.
ОК 09.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.2.	<p>– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <p>– оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<p>– порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– порядок и периодичность производственного контроля</p>

	<p>продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 	<p>качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных
--	--	---

	<p>– настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения</p>	<p>технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---	---

<p>ПК 3.1. – 3.2.</p>	<p>технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб,</p>	<p>– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции</p>
-----------------------	---	--

	<p>причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового</p>
--	---	--

	<p>специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</p> <p>– проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и</p>
--	--	--

	<p>продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>– определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем</p>	<p>специализированные пищевые продукты;</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>– принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <p>– основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и</p>
--	--	--

<p>ПК 4.1. - 4.3, 4.5.</p>	<p>автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--------------------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения – планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве – оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> – принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей – принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями – принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей,
--	---	--

	<p>определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	<p>графиков работы и табеля учета рабочего времени – учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
--	---	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 78 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 62 часа;

промежуточная аттестация – 8 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы (всего)	78
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	62
<i>в том числе:</i>	
<i>Лекционные занятия</i>	<i>30</i>
<i>практические занятия</i>	<i>32</i>
<i>контрольные работы</i>	<i>-</i>
<i>курсовая работа (проект)</i>	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>виды самостоятельных работ:</i> выполнение рефератов и/или презентаций выполнение расчётов и составление калькуляционной карты оформление документов первичной отчётности	
Промежуточная аттестация в форме экзамене (в том числе консультация)	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	5	
Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания.				
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	<i>Содержание учебного материала</i>		ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2	
	1	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.		2
	2.	Материальная ответственность: понятие, виды Контроль за сохранностью материальных ценностей. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров. Понятие материальные ценности. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.		2
	3.	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Особенности, основные принципы и формы организации бухгалтерского учёта в общественном питании и их значение.		2
	4.	Практическое занятие. Работа с документацией. «Работа с документацией, составление таблицы «Классификация документации».		2
Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете» (действующая редакция в 2024 год)		2		
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	<i>Содержание учебного материала</i>		ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2	
	5.	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Цена. Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; Ценовая политика организаций питания		2

6.	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; Ценовая политика организаций питания	2	
7.	План-меню, его назначение, виды, порядок составления. План-меню: понятие, сущность, его назначение, виды меню, их характеристики, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Порядок расположения блюд в меню.	2	
8.	Сборник рецептов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как Основные нормативные документы для определения. Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Понятие рецептура, сборник рецептов, его построение и порядок пользования, правила пользования приложением сборника. Понятие масса ее изменениями в общественном питании. Понятие технологический процесс и потери, возникающие при различных видах обработки сырья. Технологическая карта как первичный документ учёта. Техничко-технологические карты	2	
9.	Сборник рецептов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как Основные нормативные документы для определения. Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами Определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья. Расчёт необходимого количества продуктов. Выполнение расчётов по замене сырья. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	
10.	Практическая работа. Расчет товарооборота предприятия. Выполнение расчетов	2	
11.	Практическая работа. Составление плана - меню. Расчет планового товарооборота на день Оформление калькуляционных карточек.	2	
12.	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами Определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья. Расчёт необходимого количества продуктов.	2	
13.	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов по замене сырья. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2.

	14.	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь с при различных видах обработки сырья	2	ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Составление калькуляционных карт на первые, вторые блюда, гарниры, соусы, мучные изделия, полуфабрикаты, расчет массы брутто, нетто и готовой продукции при механической кулинарной и тепловой отработки		2	
Тема 1.3. Материальная ответственность Инвентаризация	<i>Содержание учебного материала</i>		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	15.	Материальная ответственность. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о индивидуальной материальной ответственности. Отчетность материально - ответственных лиц. Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей		
	16.	Инвентаризация. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации. Порядок проведения, документальное оформление. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Методика проведения инвентаризации и выявление её результатов. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление Правила снятия остатков.		
	17.	Практическая работа. Работа с первичными документами Заполнение договора о материальной ответственности.		
	18.	Практическая работа. Работа с первичными документами Оформление документов инвентаризации		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Работа с документацией. Подготовить сообщение на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья».			
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары	<i>Содержание учебного материала</i>		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	19.	Организация учета на производстве. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятия. Оформление поступления от поставщиков.		

	20.	Источники поступления товаров и тары. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Правила документального оформления движения материальных ценностей; Методика осуществления контроля за товарными запасами Приёмка товаров по количеству и качеству. Порядок оформления и учета доверенностей. Правила оприходования товаров и тары материально ответственным лицом, реализованных и отпущенных товаров. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери их виды, порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	21.	Практическая работа. Оформление документов первичной отчетности. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и тары в кладовой производства, отпуску продуктов со склада	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Работа с документацией. Подготовить сообщение на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья».		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
Тема 1.5. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	22.	Товарооборот и его состав. Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление учета отпуска продукции. Учет реализации готовой продукции.		
	23.	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Составление дневного заборного листа. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни Отчет о движении продуктов и тары на производстве Оформление документов первичной отчетности и ведение учёта сырья, готовой и реализованной продукции полуфабрикатов на производстве. Составление товарного отчёта за день.		
	24.	Практическая работа. Оформление документов первичной отчетности Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Раздел 2. Контрольно кассовые машины. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.				
Тема 2.1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	<i>Содержание учебного материала</i>		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	25.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила торговли. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.		

Тема 2.2. Контрольно-кассовые машины.	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	26.	Практическая работа. Контрольно-кассовые машины. Ознакомление с назначением, классификацией, принципами устройства, режимом работы и техническим обслуживанием контрольно-кассовых машин. документами, регулирующими применение ККТ, типовыми правилами обслуживания эксплуатации ККТ и правилами регистрации. Основные режимы ККТ. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин. Правила техники безопасности при обслуживании контрольно-кассовых машин.		
Тема 2.3. Порядок расчета и обслуживание потребителя	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	27.	Практическая работа. Порядок расчета и обслуживание потребителя. Организация рабочего места контролера-кассира. Ознакомление с порядком получения, хранения и выдачи денежных средств, способами расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Ознакомление с заключительными операциями при работе за ККТ, реквизитами чека, неисправностями контрольно-кассовых машин. Выполнение расчетов и обслуживания покупателей. Заполнение товарного чека. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Тема 2.4. Эксплуатация контрольно – кассовых машин.	<i>Содержание учебного материала</i>		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	28.	Практическая работа. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Подготовка кассовой машины к работе. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Пользование контрольно кассовыми машинами /средствами автоматизации при расчётах с потребителями. Приём оплаты наличными деньгами. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.		
	29.	Практическая работа. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Подготовка кассовой машины к работе. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Пользование контрольно кассовыми машинами /средствами автоматизации при расчётах с потребителями. Приём оплаты наличными деньгами. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	2	
Тема 2.5. Оформление платежей.	<i>Содержание учебного материала</i>		2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5. ЛР 2
	30.	Практическая работа. Оформление платежей. Выполнение расчётов, оформление документов. Приём и оформление безналичных расчётов. Составление отчёта по платежам		
Тема 2.6. Учет кассовых операций	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	31.	Практическая работа. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Ознакомление с порядком учёта кассовых операций, правилами и порядком ведения кассовых операций Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Оформление кассовой книги и отчетности кассира Инвентаризация денежных средств		
Промежуточная аттестация: экзамен (в том числе консультации)			8	
Объем образовательной программы, всего:			78	
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			62	
в том числе теоретических занятий;			30	
практических занятий;			32	
- самостоятельной работы обучающегося;			8	
промежуточная аттестация: экзамен			6	

в том числе консультация	2	
--------------------------	---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет бухгалтерского учета № 309	Стол ученический - 25 шт. Стул ученический – 25 шт. Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой – 1 шт. Кресло учителя– 1 шт. Шкаф для хранения учебных пособий - 2 шт. Компьютер учителя (с подключением к локальной сети Интернет, программным обеспечением (ПО)) – 1 шт. МФУ – 1 шт. Сетевой фильтр – 1 шт. Сенсорная интерактивная панель (с программным обеспечением) – 1 шт. ККМ- 13 шт. Ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО))-25 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. –3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 192 с. – Текст : непосредственный

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. за-кон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Интернет ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и

финансовых

обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1.	1,2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5.	Текущий	Письменный и устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания, вопросы для письменного и устного опроса Задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.	1,2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5.	Текущий	Письменный и устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания, вопросы для письменного и устного опроса Задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП.10	1,2	ОК 01-06; 09 ПК 1.2. ПК 3.1. – 3.2. ПК 4.1. – 4.3; 4.5.	Промежуточный контроль	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Зачетная книжка Ведомость промежуточной аттестации	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

3 – навыки

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; -порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль :</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила торговли; - виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<p>Умения</p> <p>оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям НД</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

Приложение 3

к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по 43.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (на базе среднего общего образования)
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденным приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 19.00.00

В части оценки соответствия профессиональным стандартам (ПС):

№	Код ПС	Наименование ПС	Реквизиты приказа Минтруда России об утверждении ПС и регистрации в Минюсте России
1	12901	Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779)

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде,

бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных

на межнациональной, межрелигиозной почве;

- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы Примерная программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Также привлекаются как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов, а также Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к Чемпионату по профессиональному мастерству «Профессионалы» используются ресурсы организаций-партнеров. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности,

выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами: информационно-библиотечный центр; актовый зал с акустическим и мультимедийным оборудованием; спортивный зал со спортивным оборудованием; специальные помещения для работы кружков, секций, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда».

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.13
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

г. Чебоксары, 2025 г.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>; отраслевые

конкурсы профессионального мастерства; движения

«Профессионалы»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации, в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	1-3 курс	Территория техникума	Директор техникума, заместитель директора по воспитательной и социальной работе (ВиСР)	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
2	День окончания Второй мировой войны	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебной работе (УР) заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 3, 8, 9, 10	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»

10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УР, заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения»
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория техникума Территория предприятия	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по УР Заместитель директора по ВиСР Представитель профессии	ЛР 13, 14, 15, 16	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие Рс родителями» «Профессиональный выбор»
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»

5	День Учителя	1-3 курс	Территория техникума	Директор техникума Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2, 4	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
20	Международный День повара	1-4 курсы	Территория техникума	Цикловая комиссия педагогов технологических дисциплин	ЛР 2, 4, 6	«Профессиональный выбор»
30	День памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День матери	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ДЕКАБРЬ						
2	Конкурс плакатов «Моя профессия»	1-4 курсы	Территория техникума	Педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 2, 4	«Профессиональный выбор»
9	День Героев Отечества	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

12	День Конституции Российской Федерации	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
----	---------------------------------------	----------	----------------------	-------------------------------	------------	--

						«Цифровая среда»
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День снятия блокады Ленинграда	1-3 курс		Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	День бармена	1-4 курсы	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе, цикловая комиссия педагогов технологического цикла	ЛР 4	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
8	День российской науки	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 4	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

23	День защитников Отечества	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные
----	------------------------------	----------	-------------------------	----------------------------------	---------------	---

						объединения» «Цифровая среда»
МАРТ						
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12	
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АПРЕЛЬ						
12	День космонавтики	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2, 3 4 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
МАЙ						
1	Праздник весны и труда	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	День Победы	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

24	День славянской письменности и культуры	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
----	---	----------	----------------------	---	---------	--

				учебно-производственной работе		«Цифровая среда»
26	День российского предпринимательства	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	Пушкинский день России	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День России	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22	День памяти и скорби	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

27	День молодежи	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
----	---------------	----------	----------------------	-------------------------------	--------------------	--

Приложение 4
к ОПОП по специальности 19.02.13 Технология
продуктов общественного питания массового
изготовления
и специализированных пищевых продуктов

Оценочные материалы для ГИА

**по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

СОГЛАСОВАНО
СОГЛАСОВАНО
Пре

_____ Федотова Людмила Николаевна, директор ООО
«Александр» (по согласованию)

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности соответствующей требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов дело ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) состоит из защиты дипломной работы по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу и демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) согласно комплекту оценочной документации КОД 19.02.13-1-2024 базового уровня.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;
- систематизация и закрепление знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач;
- определение уровня подготовки выпускников современным требованиям рынка труда;
- разработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по специальности.

Нормативное обеспечение ГИА

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Приказ Минпросвещения России от 20.09.2022 N 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.10.2022 N 70707)

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования ЧР

Используемые сокращения: ГИА – государственная итоговая аттестация; ГЭК – государственная экзаменационная комиссия; ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена; ООП- основная образовательная программа; ПМ- профессиональный модуль; ДЭ- демонстрационный экзамен; ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт; ОК- общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

1. **Область профессиональной деятельности выпускников:** 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

2. Основные виды деятельности:

2.1. ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

2.2. лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

2.3. организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

2.4. обеспечение деятельности структурного подразделения;

2.5. освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техник -технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов:

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов:

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3. организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов:

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Программа ГИА является частью ООП в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения основного вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

ФОРМА И СРОКИ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Форма государственной итоговой аттестации:

ГИА проводится в форме защиты ВКР в виде:

-дипломной работы по теме соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу,

-демонстрационного экзамена согласно комплекту оценочной документации (далее-КОД) 19.02.13-1-2024 базового уровня. Банк оценочных материалов демонстрационного экзамена по адресу <https://bom.firpo.ru/Public/219>. КОД 19.02.13-1-2024 – комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 50,00 и продолжительностью 2,4 часа.

2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

-подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;

-защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы и демонстрационного экзамена) – 2 недели.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

с 17.05.2028 г. по 13.06.2028 г. - подготовка выпускной квалификационной работы

с 14.06.2028 г. по 27.06.2028 г. - защита выпускной квалификационной работы

Дополнительные сроки проведения ГИА:

- для лиц, не прошедших ГИА по уважительной причине в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником;
- для лиц, не прошедших ГИА по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации;
- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации и получивших положительное решение апелляционной комиссии до 28 июня 2028 г.

К повторному прохождению государственной итоговой аттестации выпускники могут быть допущены образовательной организацией не более двух раз.

СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. **Государственной итоговая аттестация** - завершающий этап освоения профессиональных образовательных программ, являющийся обязательным. Ее успешное прохождение является необходимым условием присвоения выпускникам квалификации дипломированного специалиста – «Техник-технолог» по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Тематика дипломных работ должна быть актуальной, содержать как общетеоретические темы, так и темы, имеющие практическое применение, а также должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков

4. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

5. Студентам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора образовательной организации.

1. Организация работы государственной экзаменационной комиссий

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

1.2. ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. 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).

1.3. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

1.4. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

1.5. Количественный состав ГЭК для проведения ДЭ определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД 19.02.13-1-2024 (базовый уровень) и составляет не менее 3 человек.

1.6. Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

1.7. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

2. Процедура проведения защиты ВКР в форме дипломной работы

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Выпускнику предоставляется право выбора темы, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения (Приложение 1).

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые выдаются студенту до начала

преддипломной практики (Приложение 2). Задания представляют собой систему вопросов, обеспечивающих проверку подготовленности выпускников к конкретным видам профессиональной деятельности. Задания формируются таким образом, чтобы собрать необходимый материал для выполнения дипломной работы.

Руководитель дипломной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломной работы;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком;
- оказывает выпускнику помощь в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы;
- подготавливает отзыв на дипломную работу.

В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензенты определяются приказом образовательной организации. Рецензентами могут являться специалисты из числа работников предприятий, организаций и (или) преподавателей образовательных учреждений. Рецензия должна включать: заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее, оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы, оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы, общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад выпускника;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из введения, двух или более глав, заключения, списка использованной литературы, приложений.

По объему дипломная работа должна быть не менее 45, но не более 70 страниц печатного текста, подготовленного на компьютере в формате текстового редактора. Объем приложений не ограничивается.

Во введении дается общая характеристика работы: обоснование актуальности выбранной темы, цели, задачи, практическая значимость, объект, предмет и методика исследования, информационная база. Объем введения не более трех страниц.

В первой главе, которая обычно носит теоретическо-методологический характер, можно дать историю вопроса, показать степень его изученности на основе обзора соответствующей отечественной и зарубежной литературы, раскрыть понятия и сущность изучаемого явления или процесса уточнить формулировки и др. Кроме того, в первой главе можно остановиться на тенденциях развития тех или иных процессов. При этом целесообразно использовать справочные и обзорные таблицы, графики.

Содержание второй и последующих глав носит практический характер. Это самостоятельный экономический, правовой, финансовый и статистический анализ собранного материала, определение положительных и отрицательных аспектов рассматриваемой деятельности, выявление проблемы (проблем) по теме работы.

Заключение должно содержать общие выводы, обобщенное изложение основных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в дипломной работе, данные о практической эффективности от внедрения рекомендаций или научной ценности решаемых проблем. После заключения дается список использованной литературы.

Приложения помещаются после списка использованной литературы и могут включать бухгалтерские и статистические отчеты предприятия (организации), материалы выборочных обследований, ведомственной статистики, графики, диаграммы, таблицы и т.д.

При выставлении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3. Процедура проведения защиты ВКР в форме ДЭ

Все выпускники и эксперты должны быть зарегистрированы в цифровой платформе с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных». Для регистрации на цифровой платформе каждый участник и эксперт (член комиссии) должен создать и заполнить личный профиль. Если участник или эксперт ранее зарегистрированы на платформе, производится актуализация профиля.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт (член комиссии).

Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп. Если в соответствии с выбранным КОДом экзамен для одной экзаменационной группы проводится более одного дня, экзамены проводятся последовательно, без назначения перерывов между днями.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий (Приложение 3).

ДЭ приходит в несколько этапов.

Подготовительный день проводится за 1 день до начала ДЭ. Может быть проведен как для одной экзаменационной группы, так и для нескольких. Сверка состава сдающих ДЭ осуществляется на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – других документов, удостоверяющих личность экзаменуемого.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Все участники экзамена должны быть проинформированы о безопасном использовании всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация 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, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

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 образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация 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 (Приложение 4).

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации (Приложение 5).

Экзаменационная площадка должна состоять из следующих секций:

- конкурсная площадка, оборудованная в соответствии с инфраструктурным листом согласно комплекту оценочной документации КОД 19.02.13-1-2024.
- комната экспертов и Главного эксперта (или отдельная комната ГЭ).
- комната участников.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена, главным экспертом осуществляется 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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Перед началом экзамена членами ЭГ производится проверка на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время ДЭ. По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции.

Баллы выставляются членами ГЭК (ЭГ) вручную с использованием предусмотренных в цифровой системе оценивания (далее – ЦСО) ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в ЦСО Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

Подписанный Главным экспертом и членами ЭГ итоговый протокол передается в образовательную организацию, копия – Главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

По результатам ДЭ все участники получают Паспорт компетенций - это электронный документ, формируемый по итогам ДЭ в личном профиле каждого участника в цифровой платформе.

3.1. Критерии оценки защиты ВКР (ДЭ)

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. КОД № 19.0213 -1-2024. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценки по пятибалльной.

КОД № 19.02.13 -1-2024– комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 50, 00 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам образовательной программы СПО. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Баллы, полученные на ДЭ переводятся в 5 балльную систему оценок из максимально возможной (Таблица 1 и 2). Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

Таблица 1

Методика перевода результатов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
------------	-----	-----	-----	-----

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0 –9, 99	10,00 –19,99	20,00 –34, 99	35, 00 –50,00
--	----------	--------------	---------------	---------------

По итогам ДЭ оформляется протокол ГЭК и выставляется оценка для внесения в документ о среднем профессиональном образовании.

Решение ГЭК о результатах ДЭ оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Оценка уровня подготовки выпускников объявляется после окончания демонстрационного экзамена согласно КОД № 19.02.13 -1-2024.

3.2. Критерии оценки защиты ВКР (дипломной работы)

Результаты любой из форм ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

ВКР (дипломная работа) оценивается по пятибалльной системе на основании:

- отзыва руководителя дипломной работы;
- рецензии рецензента;
- коллегиального решения ГЭК.

Оценка «Отлично» выставляется, если обоснована актуальность темы, содержание работы полностью раскрывает заявленную тему, структура работы логично раскрывает методы достижения цели и последовательность решения поставленных задач, решение проблемы, рассматриваемое в работе, сформулировано лично автором, и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) проектного решения и расчет социально-экономической эффективности, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на высоком уровне, автор продемонстрировал понимание проблемы, владение информационными технологиями, умение оперативно и компетентно отвечать на вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется, если выявлены недостатки при обосновании актуальности темы, содержание работы в достаточной мере раскрывает заявленную тему работы, структура работы логична, цели и задачи обоснованы, текст работы раскрывает последовательность решения поставленных задач, решение, рассматриваемое в работе, сформулировано при непосредственном участии автора (например, совместно с руководителем дипломной работы), и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) решения и расчет социально-экономической эффективности отдельных положений решения, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и в основном отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на хорошем уровне, автор продемонстрировал понимание проблемы, владение основами информационных технологий, умение оперативно и грамотно отвечать на вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если в обосновании актуальности темы дипломной работы имеются ссылки на устаревшие нормы, содержание работы в целом

раскрывает заявленную тему, однако, описание некоторых вопросов отсутствует или недостаточно полно, структура работы имеет логическую связь разделов, однако к раскрытию методов достижения цели и последовательности решения поставленных задач, имеются существенные замечания, решение автором не формулировались (например, использованы идеи, описанные в периодических изданиях), и не всегда соответствуют требованиям действующих нормативных документов, методы решения задач, поставленных в дипломной работе, не относятся к современным или рациональным, используется устаревший вычислительный аппарат экономической эффективности, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на удовлетворительном уровне, автор не продемонстрировал понимание проблемы, показал владение основами информационных технологий, а также сумел отвечать на большинство вопросов.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если содержание работы не раскрывает заявленную тему дипломной работы или не соответствует поставленным цели и задачам, текст работы носит компилятивный характер, выводы по работе отсутствуют или не обоснованы в достаточной мере, работа не предоставлена в установленные сроки.

Протокол с результатами защиты дипломной работы подписывается председателем ГЭК, членами ГЭК и секретарём ГЭК.

3.3.Критерии оценки защиты ВКР

(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА, ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)

Оценка уровня подготовки выпускников объявляется после окончания 2-х этапов защиты ВКР:

дипломная работа по теме соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу,

демонстрационный экзамен согласно комплекту оценочной документации КОД 19.02.13-1-2024 .

Итоговая оценка государственной итоговой аттестации форме защиты ВКР выставляется в итоговый протокол как среднее арифметическое между оценкой за защиту дипломной работы и демонстрационного экзамена после общего подведения результатов, после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

При выставлении оценки используются математические правила определения среднего арифметического и округления чисел к ближайшему целому в пользу обучающегося (к примеру, при вычислении среднего арифметического оценка будет составлять 4,5 баллов, значит, округление может быть произведено до 5 баллов, если 4,4 балла – до 4).

С обучающимися, получившими на ГИА неудовлетворительные результаты по одному из видов ВКР (дипломная работа, демонстрационный экзамен), образовательные отношения прекращаются досрочно и выдается справка о периоде обучения. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине, или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации, соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ о среднем профессиональном образовании.

ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, 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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, не позднее следующего рабочего дня с

момента поступления апелляции, в апелляционную комиссию направляется протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных десертов.
2. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из картофеля.
3. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фаршированных блюд из птицы.
4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд итальянской кухни.
5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд французской кухни.
6. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов.
7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд японской кухни.
8. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из говядины.
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд китайской кухни.
10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих десертов.
11. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из мясной котлетной массы.
12. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из сыра и с сыром.
13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из натурального рубленого мяса.
14. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса диких животных.
15. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы.
16. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря.
17. Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов.
18. Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов-пюре и суповкремов.
19. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из свинины.
20. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из телятины.
21. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд азиатской кухни с использованием различных пряностей и приправ.
22. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из птицы.
23. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста.
24. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из песочного теста.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования Чувашской Республики

ЗАДАНИЕ
по выполнению выпускной квалификационной работы

по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

студенту (студентке) _____ курса группы № _____

Ф.И.О. _____

ТЕМА: _____

утверждена приказом № _____ от _____ г.

Срок сдачи студентом работы _____ г.

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

Глава 1. _____

1.1. _____

1.2. _____

1.3. _____

Глава 2.

2.1. _____

2.2. _____

2.3. _____

Глава 3.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Руководитель _____
(Ф.И. О.)

_____ «__» _____ 202_ г.
(подпись)

Задание к исполнению принял:

ФИО студента _____
(Ф.И. О.)

_____ «__» _____ 202_ г.
(подпись)

